

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ -
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES -
PLOVDIV**



**SCIENTIFIC WORKS
Volume LX
Plovdiv, October 18-19, 2013**

НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ 2013”

‘FOOD SCIENCE, ENGINEERING AND TECHNOLOGIES 2013’

НАУЧНИ ТРУДОВЕ

Том LX

Пловдив, 18- 19 октомври 2013

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ –
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES – PLOVDIV**

НАУЧНИ ТРУДОВЕ

**SCIENTIFIC
WORKS**

TOM LX, св. 1

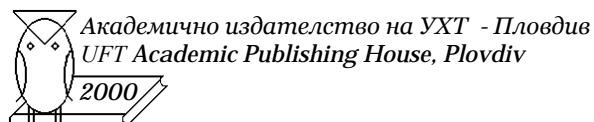
VOLUME LX

2013

© *Научни трудове на УХТ, том 60*

ISSN 1314-7102

Докладите в сборника са рецензирани и одобрени от Редакционната колегия.



НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ
“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ 2013”

ОРГАНИЗАЦИОНЕН КОМИТЕТ

Председател:

Проф. д.т.н. инж. Кольо Динков

Ректор на УХТ

Зам. - председатели:

доц. д-р инж. Пантелей Денев

зам. ректор по НД

доц. д-р Николай Шопов

Декан по ПК и БИ

Членове:

проф. д.т.н. инж. Албена Стоянова

проф. д.т.н. инж. Николай Менков

проф. д-р инж. Йорданка Алексиева

доц. д-р инж. Стефчо Кемилев

доц. д-р инж. Венцислав Ненов

Секретариат:

доц. д-р инж. Недялко Катранджиев

гл. ас. д-р инж. Борислав Миленков

инж. Ана Костова

инж. Александър Гълбулев

Даниела Атанасова

Гергана Ангова

РЕДАКЦИОННА КОЛЕГИЯ

Председател

Доц. д-р Пантелей Денев

Членове:

Проф. д.т.н. Албена Стоянова

Проф. д.т.н. Алберт Кръстанов

Проф. д.т.н. Николай Менков

Проф. д.т.н. Чавдар Дамянов

Проф. д-р Ана Кръстева

Проф. д-р Божидар Хаджиев

Проф. д-р Васил Карагьозов

Проф. д-р Димитър Хаджикинов

Проф. д-р Иван Панчев

Проф. д-р Йорданка Алексиева

Проф. д-р Костадин Василев

Проф. д-р Милчо Ангелов

Проф. д-р Пламен Моллов

Проф. д-р Симеон Василев

Доц. д-р Венцислав Ненов

Доц. д-р Георги Йовчев

Доц. д-р Лидия Колева

Доц. д-р Надежда Петрова

Доц. д-р Николай Шопов

Доц. д-р Николай Банков

Доц. д-р Радка Власева

Доц. д-р Стефчо Кемилев



**60-тата ЮБИЛЕЙНА НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ С
МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ "ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ 2013"**

НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

**СЕ ПРОВЕЖДА БЛАГОДАРЕНИЕ НА СПОМОЩЕСТВОВАТЕЛСТВОТО
И ПОДКРЕПАТА НА**



"Дори-Лукс" ООД - София

"Дог-Виза" ЕООД - Пловдив

"Евтерпа Козметик и Сие" ООД - София

"Икон" ООД - Пловдив

"Милк Къмпани" ООД - Перник

"Полидей 2" ООД - Карлово

"Родопея-Белев" ЕООД - Смолян

"Саграда" ООД - Пловдив



Европейски съюз

И СЪС СЪДЕЙСТВИЕТО НА

СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ - КЛОН ПЛОВДИВ,

ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ, И

Европейски социален фонд
Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси”
Министерство на образованието, младежта и науката



Европейски социален фонд

Инвестира във вашето бъдеще!

Договор BG051PO001-4.3.04-0008

Проект „Стъпка към ново образователно бъдеще с електронни форми на дистанционно обучение”

Договор BG051PO001-1-3.1.08-0012

Проект „Усъвършенстване на системата за управление на работните процеси в Университет по хранителни технологии-Пловдив”

ТОМ 60

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ

- **Технология, контрол и качество на храните и напитките**
- **Биотехнологии, нанотехнологии, екология**
- **Компютърни системи и технологии**
- **Машины и апарати за ХВП**
- **Енергетика и енергийна ефективност**
- **Туризм, хранене и кетъринг**
- **Икономика и индустриален мениджмънт**
- **Физическо възпитание и спорт**
- **Лингвистика и обучение**

Технология на храните

Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти

- 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОБОГАЩЁННЫХ БЕЛКОВОЙ АРАХИСОВОЙ МАССОЙ;** 59
О.Л. Вершинина, Ю.Ф. Росляков, В.А. Михайлов; ГОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия, ОАО «Лабинский хлебозавод», г. Лабинск, Россия
- 2. TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF WHEAT - CHICKPEA FLOUR BLENDS FROM DIFFERENT CHICKPEA ACCESSIONS;** 63
Sofia Petrova, Mariya Mangova; *Institute of Plant Genetic Resources, Sadovo, Bulgaria*
ТЕХНОЛОГИЧНИ СВОЙСТВА НА ПШЕНИЧНО - НАХУТЕНИ СМЕСИ БРАШНО ОТ РАЗЛИЧНИ ОБРАЗЦИ НАХУТ;
София Петрова, Мария Мънгова; *Институт по растителни генетични ресурси, Садово, България*
- 3. THE STUDY OF QUALITY OF PASTA PRODUCTS FROM THE NEW AND PERSPECTIVE VARIETIES OF DURUM;** 67
A. Zhilkaydarov, G. Iskakova, A. Usibaliev, S. Zhienbaeva, S. Dayrasheva.; *Almaty Technological University, Kazakhstan*
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ НОВЫХ И ПЕРСПЕКТИВНЫХ СОРТОВ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ;
А. Жилкайдаров, Г. Искакова, А. Усибалиев, С. Жиенбаева, С. Дайрашева; *Алматинский технологический университет, Казахстан*
- 4. THE USE OF EMULSION ON VEGETABLE OIL IN THE PRODUCTION OF SHORTCAKES;** 70
Z.V. Vasilenko, P.A. Romashihin, I. V. Milkova-Tomova, T.N. Bolashenko, O.V. Mazikova, A.V. Verzhbitskaja; *Mogilev state university of food technologies, University of Food Technologies*
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭМУЛЬСИИ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ;
З.В. Василенко, П.А. Ромашихин, И.В. Милкова-Томова, Т.Н. Болашенко, О.В. Мацикова, А.В. Вержбицкая; *Могилёвский государственный университет продовольствия, Университет по Хранителни Технологии*
- 5. STUDY OF THE PROCESS OF WATER ABSORPTION DURING THE GERMINATION OF PEA;** 75
E.N. Urbanchik, A.E. Shaluta; *Mogilev State Foodstuff University*
ИЗУЧЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОГЛОЩЕНИЯ ВОДЫ ПРИ ПРОРАЩИВАНИИ ЗЕРНА ГОРОХА;
Е.Н. Урбанчик, А.Е. Шалюта; *Могилевский государственный университет продовольствия*
- 6. USING BEANS IN THE INDUSTRY OF BAKERIES;** 80

E.S. Novozhilova, L.V. Rukshan; Mogilev State University of Food Technologies

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФАСОЛИ В ОТРАСЛИ ХЛЕБОПРОДУКТОВ;

Е.С. Новожилова, Л.В. Рукшан; *Могилевский государственный университет продовольствия*

7. THE CHOICE OF A WAY AND MODE OF DRYING OF A FLOURY SEMIPREPARED PRODUCT FOR RECEIVING SCALDED BREAD;

84

Raisa Kondratenko, Olga Romanyugo, Mariya Bobkova; *Mogilev State Foodstuffs University, Republic of Belarus, Mogilev*

ВЫБОР СПОСОБА И РЕЖИМА СУШКИ СУХОГО ПОЛУФАБРИКАТА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАВАРНОГО ХЛЕБА;

Раиса Кондратенко, Ольга Романюго, Мария Бобкова; *Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия», Республика Беларусь, г. Могилев*

8. INVESTIGATION OF ANATOMIC FEATURES AND MICROSTRUCTURE OF ANATOMIC PARTS OF DURUM WHEAT GRAIN OF THE BELARUSIAN SELECTION;

89

Irina Kostsova, Tatiana Goncharenko, Natalia Duktova, Vyacheslav Pavlovski; *Mogilev State Foodstuffs University, Republic of Belarus, Mogilev, Belarusian State Agricultural Academy, Republic of Belarus, Gorki*

ИССЛЕДОВАНИЕ АНАТОМИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ И МИКРОСТРУКТУРЫ АНАТОМИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ;

Ирина Косцова, Татьяна Гончаренко, Наталья Дуктова, Вячеслав Павловский; *Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия», Республика Беларусь, г. Могилев, Учреждение образования «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия», Республика Беларусь, г. Горки*

9. USE LUPIN'S BAKERY;

93

L.V. Rukshan, V.P. Logovsky; *The Mogilyov State University of the Foodstuffs*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮПИНА В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ;

Л.В. Рукшан, В.П. Логовская; *Могилевский государственный университет продовольствия*

10. NANOEMULSION USAGE IN THE PRODUCTION OF BAKERY PRODUCTS;

97

V.Olishevskiy, I. Koretska, A. Marynin, V.Zakharevich, A.Marchenko; *National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine,*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАНОЭМУЛЬСИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ;

В.Олишевский, И.Корецкая, А.Маринин, В.Захаревич, А.Марченко; *Национальный университет пищевых технологий, г.Киев, Украина*

11. RADIOPROTECTOR EFFECT OF CYSTEAMIN ON GAMMA IRRADIATED BARLEY PLANTS;

101

Tsvetanka Bineva, Donka Staneva, Lidia Misheva, Ivanka Yordanova; *Institute of Soil Science, Agrotechnology and Plant protection „Nikola Poushkarov”, Sofia, Bulgaria*
ПРОУЧВАНЕ РАДИОПРОТЕКТОРНОТО ДЕЙСТВИЕ НА ЦИСТЕАМИН ПРИ ОСТРО

ГАМА - ОБЛЪЧВАНЕ НА РАСТЕНИЯ ЕЧЕМИК;

Цветанка Бинева, Донка Станева, Лидия Мишева, Иванка Йорданова; *Институт по почвознание, агротехнологии и защита на растенията "Н. Пушкиров"*

12. USE OF POTATO FIBER IN TECHNOLOGY OF BAKERY PRODUCTS;

105

Drobot V., Grischenko A.; *National University of Food Technologies*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАРТОФЕЛЬНОЙ КЛЕТЧАТКИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ;

Дробот В.И. д.т.н., проф., Грищенко А.Н.; *Национальный университет пищевых технологий*

13. INNOVATION TECHNOLOGY OF DIETARY PURPOSE CHEWING CARAMEL

109

PRODUCTION ON BASIS OF ISOMALT POLIOL AND FRUCTOSE MONOSACCHARIDE;

A. Dorochovich, PhD of Technical Sciences, A. Bozhok, postgraduate student; *National university of food technologies, Kiev, Ukraine*

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ КАРАМЕЛИ ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ ПОЛИОЛА ИЗОМАЛЬТА И МОНОСАХАРИДА ФРУКТОЗЫ;

Дорохович А.Н., Божок А.С.; *Национальный университет пищевых технологий г.Киев, Украина*

14. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

114

СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯ ИЗОМАЛЬТИТОЛА;

Дорохович В.В., Абрамова А.Г.; *Национальный университет пищевых технологий*

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY BISCUIT SEMI-FINISHED PRODUCTS SPECIALIZED USE SUGAR REPLACERS ISOMALTITOL;

Dorohovych V., Abramova A.

; *National University of Food Technologies*

15. THE EFFECT OF OAT FLAKES ON DOUGH AND BREAD QUALITY MADE FROM WHOLE SPELT FLOUR;

119

Vera Drobot, Anastasiya Semenova, Larisa

Myhonik; *National University for Food Technologies, Kyiv, Ukraine*

ВЛИЯНИЕ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС И КАЧЕСТВО ХЛЕБА ИЗ ЦЕЛЬНОСМОЛОТОГО ЗЕРНА СПЕЛТЫ;

Дробот В. И., Семенова А. Б., Михоник Л.А.; *Национальный университет пищевых технологий*

16. STRUCTURAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF DOUGH WITH SUGAR AND SWEETENERS;

125

Drobot V. d.t.n., professor, Misechko N. post-graduate, Bondarenko J.

Assistant; *National University of Food Technologie*

СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ТЕСТА С САХАРОМ И САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ;

Дробот В.И. д.т.н., проф., Мисечко Н.А. асп., БондаренкоЮ.В. асист.; *Национальный университет пищевых технологий*

17. TECHNOLOGICAL QUALITY OF DURUM WHEATS KARUR AND LEVANTE;

130

I. D. Petrova, N. B. Mihalkova, G. I. Marinova, P. A. Markov; *Institute of Cryobiology*

and Food Technologies, Sofia

ТЕХНОЛОГИЧНО КАЧЕСТВО НА ТВЪРДИ ПШЕНИЦИ KARUR И LEVANTE;

И. Д. Петрова, Н. Б. Михалкова, Г. И. Маринова, П. А. Марков; *Институт по криобиология и хранителни технологии, София;*

18. CHANGES IN THE QUALITY OF MACARONI PRODUCTS, ENRICHED DIETARY FIBERS, DURING THE PROCESS OF STORAGE; 136

Karpyk H., Yurchak V. *National University of Food Technology;*

ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОБОГАЩЕННЫХ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ, В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ;

Карпик Галина Викторовна, Юрчак Вера Гавриловна *Национальный университет пищевых технологий*

19. STUDY ON SOME BAKING PROPERTIES OF AMARANT FLOUR; Yordanka A. 141

Topuzova, Grozdan I. Karadzhov, Valentina M. Chonova, Rosen M.

Chochkov; *University of Food Technologies – Plovdiv*

ИЗСЛЕДВАНЕ ВЪРХУ НЯКОИ ХЛЕБОПЕКАРНИ СВОЙСТВА НА БРАШНО ОТ АМАРАНТ;

Йорданка Анастасова Топузова, Гроздан Иванов Караджов, Валентина Милкова Чонова, Росен Миланов Чочков; *Университет по хранителни технологии - Пловдив*

20. INVESTIGATING THE EFFECT OF FLOUR TYPE ON THE SORPTION 146

CHARACTERISTICS OF READY-MADE FLOUR MIXES; Albena G. Durakova; *University of Food Technologies - Plovdiv, Bulgaria*

СОРБЦИОННАТА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ГОТОВИ БРАШНЕНИ СМЕСИ; Албена Дуракова, УХТ – Пловдив,

21. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PAR – BAKED WHEAT - FLOUR ROLLS WITH AN ADDITION OF SOURDOUGH; 150

Borczak B., Sikora E., Sikora M., Kapusta – Duch J.; *Faculty of Food Technology, University of Agriculture in Krakow*

22. APPLICATION OF CULINARY HERBS IN PREPARED FLOUR MIXTURES, FOR THE PRODUCTION OF BREAD AND BREAD PRODUCTS; 151

Ivan Dimov, Ana Krasteva; *Trakia University – Stara Zagora, Faculty of Technics and Technologies – Yambol; University of Food Technologies – Plovdiv*

ПРИЛОЖЕНИЕ НА КУЛИНАРНИТЕ БИЛКИ В ГОТОВИ БРАШНЕНИ СМЕСИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ ИХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ;

Иван Димов, Ана Кръстева; *Тракийски Университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“ – Ямбол; Университет по хранителни технологии – Пловдив*

23. GRANULOMETRIC INGREDIENTS AND PHYSICOCHEMICAL INDICATORS OF BAKERY-HERB MIXTURES; 156

Ivan Dimov, Ana Krasteva; Albena Durakova; *Trakia University – Stara Zagora, Faculty of Technics and Technologies – Yambol; University of Food Technologies – Plovdiv*

ГРАНУЛОМЕТРИЧЕН СЪСТАВ И ФИЗИКОХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ НА БРАШНЕНО-БИЛКОВИ СМЕСИ;

Иван Димов, Ана Кръстева, Албена Дуракова; *Тракийски Университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“ – Ямбол; Университет по хранителни технологии – Пловдив*

24. EFFECT OF EXTRUSION PARAMETERS ON MASS FLOW RATE OF LENTIL SEMOLINA; 162

Nikolay Penov, Todorka Petrova, Milena Ruskova, Nesho Toshkov; *University of Food Technology – Plovdiv; Food Research and Development Institute – Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА НЯКОИ ПАРАМЕТРИ НА ПРОЦЕСА ВЪРХУ ПРОИЗВОДИТЕЛНОСТТА ПРИ ЕКСТРУДИРАНЕ НА ГРИС ОТ ЛЕЩА;

Николай Пенев, Тодорка Петрова, Милена Рускова, Нешо Тошков; *Университет по хранителни технологии – Пловдив; Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив*

25. RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS OF LENTIL EXTRUDATE; 166

Nikolay Penov, Todorka Petrova, Milena Ruskova, Ivanka Petrova; *University of Food Technology – Plovdiv; Food Research and Development Institute – Plovdiv*

РЕОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ЕКСТРУДАТИ ОТ ЛЕЩА;

Николай Пенев, Тодорка Петрова, Милена Рускова, Иванка Петрова; *Университет по хранителни технологии – Пловдив; Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив*

26. POSSIBILITIES FOR USING ENRICHED WITH PEAS PROTEIN BREAD TO OPTIMIZE THE FOOD REGIME OF PEOPLE SUFFERING FROM DIABETES; Stephka Vladeva, 170

Tzvetana Gogova, Dobromir Genev; *“Kaspela” Hospital, Plovdiv, University of Food Technologies, Plovdiv*

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕ НА ОБОГАТЕН С ГРАХОВ ПРОТЕИН ХЛЯБ В ОПТИМИЗИРАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИЯ РЕЖИМ ПРИ ЗАХАРЕН ДИАБЕТ;

Стефка Владева, Цветана Гогова, Добромир Генов; *МБАЛ „Каспела“, Пловдив, Университет по Хранителни Технологии, Пловдив*

27. OPPORTUNITIES TO ENRICH BREAD WITH PEA PROTEIN; Tzvetana Gogova, Stephka Vladeva, Dobromir Genev; 174

University of Food Technologies, Plovdiv, “Kaspela” Hospital, Plovdiv

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ОБОГАТЯВАНЕ НА ХЛЯБ С ГРАХОВ ПРОТЕИНОВ ИЗОЛАТ;

Цветана Гогова, Стефка Владева, Добромир Генов; *Университет по Хранителни Технологии, Пловдив; МБАЛ „Каспела“, Пловдив*

28. DETERMINING THE POSSIBILITY OF USING RICE, BUCKWHEAT, CORN FLOUR IN THE DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE WAFER SHEETS; 179

Victoria Vitalievna Dorohovich, Irina Vasilievna Tarasenko; *National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine*

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЗОВАНИЯ РИСОВОЙ, ГРЕЧНЕВОЙ, КУКУРУЗНОЙ МУКИ ПРИ РАЗРАБОТКЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ;

Виктория Виталиевна Дорохович, Ирина Василиевна Тарасенко; *Национальный университет пищевых технологий, г.Киев Украина*

29. RESEARCH ON THE INFLUENCE OF ASPERGILLUS CARBONARIUS LIPASE UPON THE WHEAT FLOUR GAS FORMATION PROPERTIES AND WHEAT DOUGH 184

RHEOLOGICAL PROPERTIES;

Ivayla Sopotenska, Rosen Chochkov, Grozdan Karadzhov, Georgi Dobrev, Valentina Dobрева; *University of Food Technologies – Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА ЛИПАЗА ОТ ASPERGILLUS CARBONARIUS ВЪРХУ

ГАЗООБРАЗУВАЩИТЕ СВОЙСТВА НА ПШЕНИЧНО БРАШНО И РЕОЛОГИЧНИТЕ СВОЙСТВА НА ПШЕНИЧНО ТЕСТО;

И. Сопотенска, Р. Чочков, Г. Караджов, Г. Добрев, В. Добрева; *УХТ - Пловдив*

Технология на месото и млякото

1. PRODUCTION OF MINERAL PREMIXES THROUGH ŠUNGITOV

188

S. T. ZHIENBAEVA, ZH.S.ALIMKULOV, G.C.ISKAKOVA, N.B.BATIRBAEVA

ПРОИЗВОДСТВО МИНЕРАЛНЫХ ПРЕМИКСОВ НА ОСНОВЕ

ШУНГИТОВ; С.Т.ЖИЕНБАЕВА, Ж.С.АЛИМКУЛОВ, Г.К.ИСКАКОВА, Н.Б,БАТЫРБАЕВА

2. MINERAL COMPOSITION OF MILK IT IS RADIOACTIVE THE POLLUTED REGIONS OF THE MOGILYOV AREA;

192

Alexandr Mironchik, Dina Lipskaja; *Educational institution «Mogilev State University of Food Technologies»*

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВМОЛОКА РАДИОАКТИВНО ЗАГРЯЗНЕННЫХ РЕГИОНОВМОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ;

Александр Мирончик, Дина Липская; *Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»*

3. THE COMBINED COOKED SAUSAGES PROTEINS BIOLOGICAL VALUE; Z.V.

198

Vasilenko, O.V. Shkabrov; *Mogilev state university of food technologies*

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВ КОМБИНИРОВАННЫХ ВАРЕННЫХ

КОЛБАС; З.В. Василенко, О.В. Шкабров; *Могилёвский государственный университет продовольствия*

4. STUDY OF THE STRUCTURE AND MECHANICAL PROPERTIES OF PROTEIN MILK PRODUCT; Shingareva T.I., Skaptsova N.A., Glushakov M.A.; The Mogilev State University of Food, Belarus

202

ИССЛЕДОВАНИЕ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ СВОЙСТВ БЕЛКОВОЙ

МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ; Шингарева Т. И., Скапцова Н.А., Глушаков

М.А; *Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь*

5. CREATION OF FERMENTED WHEY MILK DRINKS

207

MIXED FERMENTATION; Shingareva T.I., Azhanilok A.A.; *Mogilev State University of Foodstuff, Belarus*

СОЗДАНИЕ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО СЫВОРОТОЧНО-МОЛОЧНОГО НАПИТКА

СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ; Шингарева Т. И., Ажанилок А.А.; *Могилевский*

государственный университет продовольствия

6. USE OF PROBIOTIC BACTERIAL PREPARATION IN PRODUCTION OF SOUR-MILK PRODUCTS; Shuljak T.L., Skokova O.I., Korotchenko N.F., Borisenko E.V., Mikulich N.V.; Mogilev State University of Foodstuff, Belarus

211

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОБИОТИЧЕСКОГО БАКТЕРИАЛЬНОГО ПРЕПАРАТА В

ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ;Шуляк Т.Л., Скокова О.И.,

Коротченко Н.Ф., Борисенко Е.В., Микулич Н.В.; *Могилевский государственный университет продовольствия*

7. FORMATION OF REHYDRATION PROPERTIES OF DRIED BEEF SEMIFINISHED; 217

V.V. Yevlash, N.I. Pogozyh, O.V. Nemirich, A.E. Maksimenko, A.V. Havrish; *National University of Food Technologies*

ФОРМИРОВАНИЕ РЕГИДРАЦИОННЫХ СВОЙСТВ СУШЕНОГО МЯСНОГО ПОЛУФАБРИКАТА; Евлаш В.В., Погожих Н.И., Немирич А.В., Максименко А.Е.; *Национальный университет пищевых технологий, Харьковский государственный университет питания и торговли, Луганский национальный аграрный университет*

8. FISH PROTEINS ENZYMATIC HYDROLYSIS KINETIC'S ANALYSIS; 222

Bandurenko Galina, Vinnov Aleksey; *National University of Food Technologies, National university of life and environmental sciences, Kyiv, Ukraine*

АНАЛИЗ КИНЕТИКИ ПРОЦЕССА ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА БЕЛКОВ РЫБЫ;

Бандуренко Г. М., Виннов А. С.; *Национальный университет пищевых технологий, Национальный университет биоресурсов и природопользования, г. Киев, Украина*

9. DETERMINATION OF LIMITING CURRENT DENSITY DURING DESALINATION OF NANOFILTRATION WHEY PERMEATE BY ELECTODIALYSIS; 226

Yu.G. Zmiyevskiy, I.I. Kyrychuk, L.V. Kornienko; *National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine*

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДЕЛЬНОЙ ПЛОТНОСТИ ТОКА ПРИ ЭЛЕКТРОДИАЛИЗНОМ ОБЕССОЛИВАНИИ НАНОФИЛЬТРАЦИОННОГО ПЕРМЕАТА МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ;

Змиевский Ю.Г., Киричук И.И., Корниенко Л.В.; *Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина*

10. CONSUMER DATA DAIRY ENRICHED BY IODINE POLYSACCHARIDES; 229

Marina Dinyakova, Aleksander Mamtsev, Evgeniy Ponomarev, Valeriy Kozlov, Lilia Ponomareva; *The Branch of Moscow State University of Technologies and Management named after K. Razumovskiy in Meleuz, Bashkortostan*

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ОБОГАЩЕННЫХ «ЙОДПОЛИСАХАРИДАМИ»;

Марина Динякова, Александр Мамцев, Евгений Пономарев, Валерий Козлов, Лилия Пономарева; *Филиал ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского» в г. Мелеуз (Республика Башкортостан)*

11. POSSIBILITIES OF USE OF CONVERTERS OF POSITION IN THE CONCENTRATED MILK ENTERPRISES; 232

Lyudmila Gerasimova; *The Branch of Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management; in Meleuz, (Republic of Bashkortostan, Russia)*
ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ ПОЛОЖЕНИЯ НА МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ; Л.А. Герасимова; *Филиал ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.*

- 12. THE INFLUENCE OF THE TEMPERATURE ON THE CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL COMPOSITION OF VACUUM PACKED VRSHNICHKI SAUSAGE;** 234
A. Kuzelov, D. Andronikov, N. Taskov, D. Saneva, D. Naseva; *University Goce Delcev Stip, R. Macedonia*;
- 13. INFLUENCE OF MARINATING TYPE ON MORPHOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF SHEEP;** 237
Dessislava Borislavova Vlahova-Vangelova, Sholpan Abzhanova, Stefan Georgiev Dragoev; *University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria; Almaty Technological University, Kazakhstan*
ВЛИЯНИЕ НА ВИДА НА МАРИНОВАНЕТО ВЪРХУ МОРФОЛОГИЧНИТЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ОВЧЕ МЕСО; Десислава Влахова-Вангелова, УХТ Пловдив; Шолпан Абжанова, Алматински технически университет, Р. Казахстан; Стефан Драгоев, УХТ Пловдив
- 14. EXAMINATION OF SOME QUANTITATIVE AND QUALITATIVE CHARACTERISTICS OF THE MEAT FROM DIFFERENT KINDS OF PIGS;** 242
Aco Kuzelov, Nako Taskov, Darko Andronikov, Dijana Naseva, Dusica Saneva; *“Goce Delcev” University, Stip, Macedonia*
- 15. INFLUENCE OF AN AUTOLYTIC *LACTOBACILLUS DELBRIECKII* SSP. *BULGARICUS* STRAIN ON WHITE BRINED CHEESE RIPENING;** 246
K. N. Pashova-Baltova, Z. L. Urshev, T.M. Zvancharova, D.P. Ankova, N.E. Ninova-Nikolova; *LB Bulgaricum PLC; Sofia*
ВЛИЯНИЕ НА ЩАМ *LACTOBACILLUS DELBRIECKII* SSP. *BULGARICUS* С АВТОЛИТИЧНА АКТИВНОСТ ВЪРХУ ЗРЕЕНЕТО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ; К. Н. Пашова-Балтова, З. Л. Уршев, Т.М. Звънчарова, Д. П. Анкова, Н. Е. Нинова-Николова; *ЕЛБИ БУЛГАРИКУМ ЕАД – гр. София*
- 16. SELECTION OF OF *L.BULGARICUS* AND *S.THERMOPHILUS* STRAINS WITH ANTIMICROBIAL AND OSMOTIC TOLERANCE;** 251
Sv. Minkova, K. N. Pashova-Baltova, N.E. Ninova-Nikolova; *LB Bulgaricum PLC; Sofia*
СЕЛЕКЦИОНИРАНЕ НА ЩАМОВЕ *L.BULGARICUS* И *S.THERMOPHILUS* С АНТИМИКРОБЕН И ОСМОТИЧЕН ТОЛЕРАНС;
Св. Минкова, К. Н. Пашова-Балтова, Н. Е. Нинова-Николова; *ЕЛБИ БУЛГАРИКУМ ЕАД – гр. София*
- 17. CHARACTERISTICS OF WHITE BRINE CHEESE FROM SHEEP'S MILK PRODUCED WITH COMBINATIONS OF STARTER CULTURES WITH ACE-INHIBITORY ACTIVITY;** 255
Kalinka Baltova, Zhechko Dimitrov, Teodora Zvancharova, Irina Gotova, Nadya Ninova; *LB-Bulgaricum Plc., R&D Center, Sofia, Bulgaria*
ХАРАКТЕРИСТИКА НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ ОТ ОВЧЕ МЛЯКО ПРОИЗВЕДЕНО С КОМБИНАЦИИ ЗАКВАСКИ С АСЕ-ИНХИБИРАЩА АКТИВНОСТ;
Калинка Балтова, Жечко Димитров, Теодора Звънчарова, Ирина Готова, Надя Нинова; *ЕлБи Булгарикум ЕАД, Център НИРД, София*
- 18. DEVELOPMENT OF STARTER CULTURES FOR YOGHURT WITH NEW TECHNOLOGICAL PROPERTIES;** 259
Sv. Minkova, K. N. Pashova-Baltova, N.E. Ninova-Nikolova, *LB Bulgaricum PLC; Sofia*
СЪЗДАВАНЕ НА ЗАКВАСКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО С НОВИ ТЕХНОЛОГИЧНИ

СВОЙСТВА;

Св. Минкова, К. Н. Пашова-Балтова, Н. Е. Нинова-Николова; *ЕЛБИ БУЛГАРИКУМ ЕАД – гр. София*

19. PENETROMETRIC STUDY OF COAGULATED COW'S MILK, USING CAMEL CHYMOSIN OBTAINED BY FERMENTATION AND MILK- CLOTTING ENZYME OF MICROBIAL ORIGIN; **263**

P. Panayotov, K. Yoanidu, P. Boyanova, B. Milenkov; *University of Food Technologies*
ПЕНЕТРОМЕТРИЧНО ИЗСЛЕДВАНЕ НА КОАГУЛИРАЛО КРАВЕ МЛЯКО, ЧРЕЗ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФЕРМЕНТАТИВНО ПОЛУЧЕН КАМИЛСКИ ХИМОЗИН И МЛЕКОКОАГУЛИРАЩ ЕНЗИМ С МИКРОБИАЛЕН ПРОИЗХОД; П. Панайотов, К. Йоаниду, П. Боянова, Б. Миленков; *УХТ Пловдив*

20. INVESTIGATION THE OPPORTUNITIES FOR APPLICATION OF UREASE DEFICIENT STARTER CULTURES IN MANUFACTURING OF WHITE BRINE CHEESE; **268**

N.E. Ninova-Nikolova, Z. L. Urshev, K. N. Pashova-Baltova; *LB Bulgaricum PLC; Sofia*
ПРОУЧВАНЕ ВЪЗМОЖНОСТИТЕ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕ НА УРЕАЗОДЕФИЦИТНИ ЗАКВАСКИ В ПРОИЗВОДСТВОТО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ;
Н. Е. Нинова-Николова, З. Л. Уршев, К. Н. Пашова-Балтова; *ЕЛБИ БУЛГАРИКУМ ЕАД – гр. София*

21. TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF STARTER CULTURES IN THE PRODUCTION OF DRY FERMENTED SAUSAGES; **275**

Joševska Elena., Stojanovski M., Kitanovski D., Kitanovski V; *Faculty of Biotechnical sciences, Bitola Macedonia;*

22. ENTWICKLUNG EINES VERFAHRENS ZUR MECHANISCHEN ENTFETTUNG VON SCHWEINESCHWARTEN, CHARAKTERISIERUNG DER TECHNOFUNKTIONELLEN EIGENSCHAFTEN DES GETROCKNETEN UND ENTFETTETEN PRODUKTES; **279**

W. Schnäckel, I. Micklischp, D. Schnäckel; *Hochschule Anhalt, FB Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung, Bernburg, Deutschland*

23. DEVELOPMENT OF CHEESE'S STARTERS WITH INCREASED ANTIOXIDANT ACTIVITY; **285**

Zhechko Dimitrov, Irina Gotova, Kalinka Baltova; *LB-Bulgaricum Plc., R&D Center, Sofia, Bulgaria*

РАЗРАБОТКА НА ЗАКВАСКИ ЗА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ С ПОВИШЕНА АНТИОКСИДАНТНА АКТИВНОСТ;

Жечко Димитров, Ирина Готова, Калинка Балтова; *ЕлБи Булгарикум ЕАД, Център НИРД, София*

24. ИЗСЛЕДВАНЕ НА НИСКОМОЛЕКУЛНАТА ПЕПТИДНА МАТЕРИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА СИРЕНА СЪС ЗАКВАСКА С ПОВИШЕНА БИОАКТИВНОСТ; **289**

Жечко Димитров; *ЕлБи Булгарикум ЕАД, Център НИРД, София*

EVALUATION OF LOW MOLECULAR WEIGHT PEPTIDES OF CHEESES PRODUCED WITH STARTER WITH INCREASED BIOACTIVITY;

Zhechko Dimitrov; *LB-Bulgaricum Plc., R&D Center, Sofia, Bulgaria*

25. EFFECT OF SUPERCHILLING TREATMENT AND STORAGE CONDITIONS ON THE PROTEOLYSIS OF CHICKEN MEAT; **293**

K. Vassilev, G. Ivanov, D. Balev, A. Bogdanova; *UFT-Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА РЕЖИМИТЕ НА ПОДМРАЗЯВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ ВЪРХУ ПРОТЕОЛИТИЧНИТЕ ПРОЦЕСИ В ПИЛЕШКО МЕСО;

Кирил Василев, Галин Иванов, Десислав Балев, Атанаска

Богданова; *Университет по хранителни технологии – Пловдив*

26. EFFECT OF REFRIGERATION TREATMENT AND STORAGE REGIMES ON THE SENSORY AND INSTRUMENTAL COLOUR PROPERTIES OF CHICKEN MEAT PRODUCTS;

299

K. Vassilev, D. Balev, G. Ivanov, D. Pircheva, V. Shikov; *University of Food Technologies – Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА РЕЖИМИТЕ НА ХЛАДИЛНА ОБРАБОТКА И СЪХРАНЕНИЕ ВЪРХУ ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ И ИНСТРУМЕНТАЛНИЦВЕТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТИ ОТ ПИЛЕШКО МЕСО;

К. Василев, Д. Балев, Г. Иванов, Д. Пирчева, В. Шиков; *Университет по хранителни технологии – Пловдив*

27. COMPARISON OF MINERAL COMPOSITION OF MILK OF PETS;

305

K. Belinska, N. Falendysh; *National University of Food Technologies, Kiev*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА МИНЕРАЛЬНОГО СОСТАВА МОЛОКА ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ; К. Белинская, Н. Фалендыш; *Национальный университет пищевых технологий, Киев*

28. INFLUENCE OF THE NUMBER OF SOMATIC CELLS IN MILK ON THE YIELD AND ABATEMENT OF CHEESE; Kalevska T., Kocoski Lj; *Faculty of Technology and Technical Science - Veles, University St. Kliment Ohridski - Bitola, Faculty of Biotechnical Sciences University St. Kliment Ohridski – Bitola, R. Macedonia*

309

29. FUNCTIONAL CHARACTERISTICS OF CAROTENOIDS AND THEIR APPLICATION IN THE DAIRY INDUSTRY; Radka Vlasseva; *UFT- Plovdiv*
ФУНКЦИОНАЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА КАРОТЕНОИДИТЕ И ПРИЛОЖЕНИЕТО ИМ В МЛЕЧНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ;

313

Радка Власева; *Университет по Хранителни Технологии*

30. КАЧЕСТВЕНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ СУРОВО-СУШЕН МЕСЕН ПРОДУКТ ПРОИЗВЕДЕН С ИЗПОЛЗВАНЕ НА СТАРТЕРНА КУЛТУРА;

318

Камен Данов, Диляна Николаева Градинарска, Катя Иванова Вълкова-Йоргова, Христина Костадинова Караджова, Димитър Василев Василев; *Университет по хранителни технологии – Пловдив*

QUALITY CHARACTERISTICS OF TRADITIONAL BULGARIAN DRY CURED MEAT PRODUCT MANUFACTURED WITH ADDITION OF STARTER CULTURE;

Kamen Rumenov Danov, Dilyana Nilolaeva Gradinarska, Katya Ivanova Valkova-Yorgova, Hristina Kostadinova Karadjova, Dimitar Vasilev Vasilev; *University of Food Technologies – Plovdiv*

Технология на напитките

1. SELECTION OF RACE OF YEAST FOR PREPARATION OF BEER SPECIAL;

324

Baigazieva G.I., Saburova N.J., Kekibaeva A.K., Almaty Technology University,
с. Almaty Respublic of Kazakhstan,

ПОДБОР РАСЫ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА СПЕЦИАЛЬНОГО;

Байгазиева Г.И., Сабурова Н.Ж., Кикебаева А.К., Алматинский Технологический
Университет, г. Алматы Республика Казахстан, г. Алматы Республика Казахстан

2. PROSPECTS FOR THE USE OF SUGAR IN THE PRODUCTION OF SPARKLING WINES;

330

Irina Babich, Nina Grechko; *National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine*

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ САХАРА-ПЕСКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

ИГРИСТЫХ ВИН;

Бабич И.М., Гречко Н.Я. ; *Національний університет пищевых технологий*

3. RESEARCH OF FERMENTATIVE ACTIVITY OF BREWING YEAST;

333

E.M. MORGYNova, Y.S. NAZAROVA; *RUP "Scientific and Practical Center of National Academy of Sciences of Belarus for the Food", Minsk, Educational Institution «Mogilev State University of Food» The Republic of Belarus, Mogilev*

4. ИССЛЕДОВАНИЕ БРОДИЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ПИВОВАРЕННЫХ ДРОЖЖЕЙ;

337

Е.М. МОРГУНОВА, Ю.С. НАЗАРОВА; *РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», г. Минск, Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» Республика Беларусь, г. Могилев*

5. USING TECHNOLOGY LEACHATE Bardo ALCOHOL; Mudrak T., Kyrylenko R.,

341

Boyarchuk J., Kovalchuk S.; *National University of Food Technologies*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИЛЬТРАТА БАРДЫ В ТЕХНОЛОГИИ СПИРТА; Мудрак Татьяна

Емельяновна, Кириленко Роман Григорьевич, Боярчук Ярослав Андреевич,
Ковальчук Светлана Степановна; *Національний університет пищевых технологий*

6. CAROTENOID CONCENTRATE JUICES PROCESSING IMPROVEMENT; Aleksandr

347

Bessarab, Galina Bandurenko, Vitaly Shytyuk, Tatiana Levkivska; *National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine*

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИ КАРОТИНСОДЕРЖАЩИХ

КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ СОКОВ; Бессараб А.С., Бандуренко Г.М., Шутюк В.В.,

Левковская Т.Н.; *Національний університет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

7. ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО В ПИВОВАРНА;

350

Михаил Иванов Михайлов; *Колеж по икономика и администрация – Пловдив*

8. DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF SPECIAL BEER WITH USE OF EXTRACT OF A WALNUT;

353

Omelchuk Stanislav, Irina Melnik, Zoriana Romanova, Ivan Ignatov; *Cherkasy state technological university, Cherkasy, Ukraine, Odesa national academy of food technologies, Odessa, Ukraine, The National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria*

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СПЕЦИАЛЬНОГО ПИВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ЭКСТРАКТА ГРЕЦКОГО ОРЕХА;

Омельчук Станислав, Ирина Мельник, Зоряна Романова, Иван

Игнатов; Черкасский государственный технологический университет, г. Черкассы, Украина, Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса, Украина, Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина, Университет пищевых технологий, г. Пловдив, Болгария

9. INVESTIGATION OF THE WORT CHARACTERISTICS, OBTAINED WITH THE USE OF WHEAT MALT AND INFUSION MASHING METHOD;

359

Ivan Ignatov, Valentin Batchvarov, Maria Kaneva, Veronika Velikova; *University of food technologies, Plovdiv; Agricultural academy, Sofia*

ИЗСЛЕДВАНЕ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ НА ПИВНА МЪСТ, ПОЛУЧЕНА С УЧАСТИЕ НА ПШЕНИЧЕН МАЛЦ И ИНФУЗИОНЕН МЕТОД НА МАЙШУВАНЕ;

Иван Игнатов, Валентин Бъчваров, Мария Кънева, Вероника Великова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив; Селскостопанска академия, София*

10. OAK WOOD APPLICATION IN THE COOPERAGE. INFLUENCE OF OAK SPECIES AND WOOD SEASONING ON THE OAK EXTRACTIVES AND AROMA COMPOUNDS;

364

Stoyanov N., Dincheva I., Tsavkov E., Mitev P., Spasov Hr., Blagoeva N.; *University of Food Technologies – Plovdiv, Agrobiointstitute- Sofia, University of Forestry – Sofia, Bulgaria*

ПРИЛОЖЕНИЕ НА ДЪБОВАТА ДЪРВЕСИНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА БЪЧВИ. ВЛИЯНИЕ НА ВИДА ДЪБ И СУШЕНЕТО НА ДЪРВЕСИНАТА ВЪРХУ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ЕКСТРАКТНИ И ЛЕТЛИВИ КОМПОНЕНТИ;

Стоянов Н., Динчева И., Цавков Е., Митев П., Спасов Хр., Благоева Н.; *Университет по Хранителни Технологии – Пловдив; Агробииоинститут – София; Лесотехнически Университет - София*

11. NON-ALCOHOLIC BEVERAGES PRODUCED FROM FRUIT JUICE BY LACTIC ACID FERMENTATION;

369

Sebastian Schalow, von Ullardt I., Puillat V., Schulz M.; *Institute of Agricultural and Urban Ecological Projects affiliated to Berlin Humboldt University; Institut Universitaire de Technologie, Lyon (IUT Lyon 1); Diesdorfer Suessmost-, Weinkelterei & Edeldestille GmbH*

12. FLUIDIZED BED BIOREACTORS – APPLICATION AND BASIC HYDRODYNAMIC CHARACTERISTICS;

374

Vasil Iliev, Georgi Kostov; *University of Food Technologies Plovdiv*

БИОРЕАКТОРИ С ФЛУИДИЗИРАН СЛОЙ –

ПРИЛОЖЕНИЕ И ОСНОВНИ ХИДРОДИНАМИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ;

Васил Илиев, Георги Костов; *Университет по Хранителни Технологии - Пловдив*

13. ENCAPSULATION OF BREWING YEAST IN ALGINATE/CHITOSAN MATRIX: PRODUCTION OF PALE LAGER BEER;

380

Vessela Naydenova, Mariyana Badova, Stoyan Vassilev, Julian Murigneux, Georgi Kostov; *University of Food Technologies, -Plovdiv, Institut Universitaire Technologies, Universitaire „Claude Bernard“ Lyon*

ЕНКАПСУЛАЦИЯ НА ПИВНИ ДРОЖДИ В АЛГИНАТ/ХИТОЗАНОВА МАТРИЦА: ПОЛУЧАВАНЕ НА СВЕТЛО ОБИКНОВЕНО ПИВО;

Весела Найденова, Марияна Бадова, Стоян Василев, Жулиан Муриньо, Георги Костов; *Университет по Хранителни Технологии – Пловдив, Университетски*

- 14. EFFECT OF SOME TECHNOLOGICAL PARAMETERS ON THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF RED WINES FROM THE REGION OF TIKVESH;** 386
Hristov Spassov, Fidanka Ilieva, Ekaterina Gargova, Violeta Dimovska; *University of Food Technologies - Plovdiv, Bulgaria; University "Gotse Delchev", Shtip, Macedonia; Winery "Popova kula," Demir Kapija, Macedonia*
ВЛИЯНИЕ НА НЯКОИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПАРАМЕТРИ ВЪРХУ ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ЧЕРВЕНИ ВИНА ОТ РАЙОНА НА ТИКВЕШ;
Христо Спасов, Фиданка Илиева, Екатерина Гаргова, Виолета Димовска; *Университет по хранителни технологии – Пловдив, България; Университет „Гоце Делчев“, Щип, Р Македония; ВИ „Попова кула“, Демир Капия, Р Македония*
- 15. ORGANOLEPTIC PROFILE OF WINES FROM DIFFERENT BRANCHES OF VARIETY VRACHANSKI MISKET;** H. Spassov, I. Simeonov, N. Blagoeva, I. Tchobanov, N. Stojanov, P. Mitev; *University of Food Technologies - Plovdiv, Institute of Viticulture and Enology – Pleven, Bulgaria*
ОРГАНОЛЕПТИЧЕН ПРОФИЛ НА ВИНА ОТ РАЗЛИЧНИ КЛОНОВЕ НА СОРТА ВРАЧАНСКИ МИСКЕТ; Хр. Спасов, И. Симеонов, Н. Благоева, Я. Чобанов, Н. Стоянов, П. Митев; *Университет по хранителни технологии – Пловдив, Институт по лозарство и винарство - Плевен*
- 16. SENSORY EVALUATION OF AQUEOUS EXTRACTS FROM DRIED LEMON BALM (MELISSA OFFICINALIS L.) LEAVES;** 398
Krasimira Kalcheva – Karadzhova, Maria Kaneva, Danka Ludneva, Kiril Mihalev; *Food Research and Development Institute – Plovdiv, University of Food Technology – Plovdiv*
ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦЕНКА НА ВОДНИ ЕКСТРАКТИ ОТ СУШЕНИ ЛИСТА НА МАТОЧИНА (MELISSA OFFICINALIS L.);
Красимира Калчева - Караджова, Мария Кънева, Данка Луднева, Кирил Михалев; *Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив, Университет по хранителни технологии – Пловдив*
- 17. SENSORY PROPERTIES OF BEVERAGES BASED ON MELONS WITH FRUIT AND VEGETABLE JUICES;** 402
Petya Ivanova, Iliana Tomova, Marianna Baeva; *Food Research and Development Institute, Plovdiv; University of Food Technologies, Plovdiv*
СЕНЗОРНИ КАЧЕСТВА НА НАПИТКИ НА БАЗА ПЪПЕШИ С ВЛОЖЕНИ СОКОВЕ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ;
Петя Иванова, Илиана Томова, Марианна Баева; *Институт за изследване и развитие на храните, гр. Пловдив; Университет по хранителни технологии, гр.Пловдив*
- 18. STUDY ON THE STABILIZATION OF WHISKEY BY COMBINED USE OF CHILL FILTRATION.** 408
I. INFLUENCE OF EXTRACT AND ALCOHOL CONTENT OF THE BLENDS ON THE CHILL FILTRATION;
Svetoslav Denev, Hristo Nikolov; *UFT- Plovdiv*

**ИЗСЛЕДВАНЕ ВЪРХУ СТАБИЛИЗАЦИЯТА НА УИСКИ ЧРЕЗ КОМБИНИРАНО
ПРИЛОЖЕНИЕ НА ИЗСКУСТВЕН СТУД.**

**I. ВЛИЯНИЕ НА ЕКСТРАКТНОТО И АЛКОХОЛНОТО СЪДЪРЖАНИЕ НА КУПАЖИТЕ
ВЪРХУ СТУДОВАТА ОБРАБОТКА;**

Светослав Денев, Христо Николов; *УХТ- Пловдив*

**19. STUDY ON THE STABILIZATION OF WHISKEY BY COMBINED USE OF CHILL
FILTRATION.**

413

**II. STABILIZING WHISKEY BLENDS USING ORGANIC AND INORGANIC STABILIZING
AND CLARIFYING SUBSTANCES;**

Svetoslav Denev, Hristo Nikolov; *UFT- Plovdiv*

**ИЗСЛЕДВАНЕ ВЪРХУ СТАБИЛИЗАЦИЯТА НА УИСКИ ЧРЕЗ КОМБИНИРАНО
ПРИЛОЖЕНИЕ НА ИЗСКУСТВЕН СТУД.**

**II. СТАБИЛИЗИРАНЕ НА КУПАЖИ ЗА УИСКИ С ОРГАНИЧНИ И НЕОРГАНИЧНИ
СТАБИЛИЗИРАЩИ И БИСТРЕЩИ ВЕЩЕСТВА;**

Светослав Денев, Христо Николов; *УХТ- Пловдив*

**20. VOLATILE COMPOUNDS OF PLUM BRANDY AND THEIR STABILITY AFTER THE COL
D STABILISATION TREATMENT;**

422

Miljić, D., Uroša; Puškaš, S., Vladimira; Vučurović, M., Vesnaa; Razmovski, N.,
Radojkaa; Cicmil, N., Božob; Manović, R.,
Miletab; *University of Novi Sad, Promont Distillery, Novi Sad, Serbia*

21. DEVELOP TECHNOLOGY GET DRINKS WITH USING A MALT BASE;

427

Baigazieva G.I., Saburova A.D; *Almaty Technology University*

**РАЗРАБОТАТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПОЛУЧЕНИЯ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
СОЛОДОВОЙ ОСНОВЫ;**

Байгазиева Г.И., Сабурова А.Д., *Алматинский Технологический Университет*

22. SELECTION OF RACE OF YEAST FOR PREPARATION OF BEER SPECIAL;

432

Baigazieva G.I., Kekibaeva A.K., Saburova N.J., *Almaty Technology University*

ПОДБОР РАСЫ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА СПЕЦИАЛЬНОГО;

Байгазиева Г.И., Кекибаева А.К., Сабурова Н.Ж., *Алматинский Технологический
Университет*

**23. BREWING-TECHNOLOGICAL PARAMETERS OF NEW LINES MALTING BARLEY,
DEVELOPED AT DOBRUDZHA AGRICULTURAL INSTITUTE – GENERAL TOSHEVO;**

438

G. I. Marinova, A. H. Krasteva, V. H. Batchvarov, G. M. Mihova, T. P. Petrova, N. B.
Mihalkova, I. D. Petrova; *Institute of Cryobiology and Food technologies, Dobrudzha
Agricultural Institute – General Toshevo*

**ПИВОВАРНО-ТЕХНОЛОГИЧНИ КАЧЕСТВА НА НОВИ ЛИНИИ ПИВОВАРНИ
ЕЧЕМИЦИ, СЕЛЕКЦИОНИРАНИ В ДЗИ –ГЕНЕРАЛ ТОШЕВО;**

Г. И. Маринова, А. Х. Кръстева, В. Х. Бъчваров, Г. М. Михова, Т. П. Петрова, Н. Б.
Михалкова, И. Д. Петрова, *Институт по криобиология и хранителни
технологии, София, Добруджански земеделски институт – Генерал Тошево*

**24. ЕКСТРАКЦИЯ НА ФЕНОЛНИ СЪЕДИНЕНИЯ И ПОЛИЗАХАРИДИ ПРИ
ВИНИФИКАЦИЯ НА ГРОЗДЕ ОТ СОРТА МАВРУД;**

444

I. ВЛИЯНИЕ НА МЕТОДИТЕ ЗА ПРЕДФЕРМЕНТАТИВНА ОБРАБОТКА НА

ГРОЗДОВАТА КАША

Мирослава Делчева, Стефчо Кемилев, Силвия Тагарева-Делчева, Венета Бакърджиева

Университет по хранителни технологии – Пловдив

EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS AND POLYSACCHARIDES DURING THE VINIFICATION OF MAVRUD GRAPE

I. INFLUENCE OF THE METHODS FOR PRE-FERMENTATION TREATMENT OF THE CRUSHED GRAPE

Miroslava Delcheva, Stefcho Kemilev, Silvia Tagareva-Delcheva, Veneta Bakardjieva;
University of Food Technologies – Plovdiv

25. EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS AND POLYSACCHARIDES DURING THE VINIFICATION OF MAVRUD GRAPE

1494

II. INFLUENCE OF THE SIMULATED AND THE REAL ALCOHOLIC FERMENTATION;

Miroslava Delcheva, Stefcho Kemilev, Silvia Tagareva-Delcheva, Veneta Bakardjieva
University of Food Technologies – Plovdiv

ЕКСТРАКЦИЯ НА ФЕНОЛНИ СЪЕДИНЕНИЯ И ПОЛИЗАХАРИДИ ПРИ ВИНИФИКАЦИЯ НА ГРОЗДЕ ОТ СОРТА МАВРУД

II. ВЛИЯНИЕ НА СИМУЛИРАНАТА И РЕАЛНАТА АЛКОХОЛНА ФЕРМЕНТАЦИЯ;

Мирослава Делчева, Стефчо Кемилев, Силвия Тагарева-Делчева, Венета Бакърджиева; Университет по хранителни технологии – Пловдив

26. DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OBTAIN A MALT BASIS FOR THE PRODUCTION OF BEVERAGES;

450

Baigazieva G.I., Saburova A.D., Almaty Technology University, Almaty Republic of Kazakhstan,

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ СОЛОДОВОЙ ОСНОВЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАПИТКОВ;

Байгазиева Г.И, Сабурова А.Д, Алматинский Технологический Университет

Технология на тютюна, захарта, етеричните масла, козметичните и парфюмерийни продукти

1. THE INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF FRUCTOSE MONOSACCHARIDE AND MALTITOL POLYOL BASED SOUFFLÉ TYPE FOAM SEMI-FINISHED PRODUCT;

455

A. Dorokhovych, A. Murzin; *National University of Food Technologies*

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕНООБРАЗНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ТИПА «СУФЛЕ» НА ОСНОВЕ МОНОСАХАРИДА ФРУКТОЗЫ И ПОЛИОЛА МАЛЬТИТОЛА;
Дорохович А.Н., Мурзин А.В; *Национальный университет пищевых технологий*

2. MODELLING THE PROCESS ADSORPTION OF PECTIN SUBSTANCES FROM THE JUICE OF RED BEET;

461

L.N. Melnik, T.V. Sheiko, N.A. Tkachuk; *National University of Food Technologies, Institute of Food Resources of the National Academy of Agricultural Sciences Ukraine, Kiev, Ukraine*

МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССА АДсорбЦИИ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ СОКА СТОЛОВОЙ СВЕКЛЫ; Л.Н. Мельник, Т.В. Шейко, Н.А. Ткачук; *Национальный университет пищевых технологий, Институт продовольственных ресурсов Национальной академии аграрных наук Украины, г. Киев, Украина*

3. NEW DIRECTIONS OF USE OF A SWEET SORGHUM;

464

Darya Karputina, Margarita Karputina, Natalya Frolova; *National University of Food Technology*

НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ САХАРНОГО СОРГО;

Дарья Карпутина, Маргарита Карпутина, Наталья Фролова; *Национальный университет пищевых технологий*

4. ПРОУЧВАНЕ ВЪРХУ СЪСТАВА НА ЕКСТРАКТИ ОТ ПЛОДОВЕ НА ШИПКА (*ROSA CANINA* L.);

468

Ира Танева, Красимира Добрева; *Тракийски университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“ – Ямбол*

STUDY ON THE COMPOSITION OF FRUIT EXTRACTS OF ROSE HIP (*ROSA CANINA* L.);

Ira Taneva, Krasimira Dobрева; *Trakia University – Stara Zagora, Faculty of Technics and Technology - Yambol*

5. INFLUENCE OF MICROWAVE PRETREATMENT ON RAPE SEEDS PROCESSING;

472

Tamara Nosenko, Valeriy Mank, Vissarion Drokov; *National University of Food Technology, Kyiv, Ukraine*

ВЛИЯНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО МИКРОВОЛНОВОГО НАГРЕВА НА ПЕРЕРАБОТКУ СЕМЯН РАПСА; Тамара Носенко, Валерий Манк, Виссарион

Дроков; *Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина*

6. PHYSICAL CHARACTERISTICS OF EMULSION COSMETIC CREAMS CONTAINING EXOPOLYSACCHARIDE EXTRACTED FROM *AERIBACILLUS PALLIDUS* 13-2;

476

I. N. Panchев, M. G. Marudova, Sv. Dobрева, M. Kamburova, N. Radchenkova, M. Kuncheva; *University of Food Technology, Plovdiv; Plovdiv University “Paisii Hilendarski”, “Body – D” LTD Plovdiv; Institute of microbiology – BAS, Sofia*

ФИЗИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ЕМУЛСИОННИ КОЗМЕТИЧНИ КРЕМОВЕ, СЪДЪРЖАЩИ ЕКЗОПОЛИЗАХАРИД ОТ *AERIBACILLUS PALLIDUS* 13-2;

И. Н. Панчев, М. Г. Марудова, Св. Добрева, М. Камбурова, Н. Радченкова, М. Кунчева; *Университет по хранителни технологии гр. Пловдив, Пловдивски университет „П.Хилендарски“, Фирма „БОДИ-Д“ гр. Пловдив, Институт по микробиология –БАН, Гр. София*

7. COMPARISON OF THE ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF VIETNAMESE CINNAMON ESSENTIAL OIL AND ITS CHEMOTYPE (TRANS-CINNAMALDEHYDE) IN TRYPTONE SOYA BROTH (TSB) AND IN AN OIL IN WATER EMULSION CONTAINING TSB: CONSEQUENCES FOR ITS USE IN FOOD PRESERVATIONM.

482

Trinh thi Thanh, K. Bensadi, E. Dumas, A. Gharsallaoui, S. Gouin, M.H., Ly-chatain, P. Degraeve, M. Le Thanh, N. Oulahal; *Universit  de Lyon, Universit  Lyon - ISARA Lyon ; BIODYMIA (BIOing nierie et Dynamique; Microbienne aux Interfaces Alimentaires) ; IUT Lyon 1, Département G nie Biologique ; rue Henri de Boissieu, Bourg en Bresse, France; Institut Polytechnique de Hanoi - Ecole de Biotechnologie et Technologie Alimentaire; Numéro 1*

- 8. EXTRACTION OF BIOACTIVE SUBSTANCES FROM PLANT RAW MATERIALS. APPLICATION OF THE EXTRACTS AS AN ALTERNATIVE OF METHYLPARABENES IN COSMETIC CREAM;** K. P. Parlapanska, V. Nancheva, M. Karsheva, I. Hinkov, S. Diankov; *University of Chemical Technology and Metallurgy - Sofia*
ЕКСТРАКЦИЯ НА БИОАКТИВНИ КОМПОНЕНТИ ОТ РАСТИТЕЛНИ СУРОВИНИ. ПРИЛОЖЕНИЕ НА ПОЛУЧЕНИТЕ ЕКСТРАКТИ КАТО ЗАМЕСТИТЕЛИ НА МЕТИЛПАРАБЕНИ В КОЗМЕТИЧНИ КОМПОЗИЦИИ; К. П. Парлапанска, В. Нанчева, М. Кършева, И. Хинков, С. Дянков; *Химикотехнологичен и Металургичен Университет - София* 488
- 9. МЕТОДИКА КОНТРОЛЯ ЧИСТОТЫ АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ КАК СОСТАВЛЯЮЩИХ НАТУРАЛЬНЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ;** Елена Усатюк, Наталия Фролова; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина* 493
- 10. DETERMINATION OF THE CONTENT OF CADMIUM IN TOBACCO BLEND AND ASHES OF CIGARETTES AND TOBACCO ON THE BULGARIAN MARKET;** N. Nikolov, M. Jordanova, I. Pavlova, P. Zapryanova, G. Bekyarov; *UFT – Plovdiv, TI - Markovo*
ОПРЕДЕЛЯНЕ КОНЦЕНТРАЦИЯТА НА КАДМИЙ В ТЮТЮНЕВ БЛЕНД И ПЕПЕЛ ОТ ЦИГАРИ И ТЮТЮНИ, ПРЕДЛАГАНИ НА БЪЛГАРСКИЯ ПАЗАР; Н.Николов, М.Йорданова, И.Павлова, П.Запрянова, Г. Бекаров; *УХТ – Пловдив, ИТ - Марково* 496
- 11. COMPARATIVE ANALYSIS OF THE PRODUCTIVITY AND SIGNIFICANCE OF SCIENTIFIC RESEARCHES BY MEANS OF H-INDEX**
1. BULGARIA IN THE GLOBAL SCIENTIFIC MAP; Stepan G. Akterian; *University of Food Technologies – Plovdiv*
СРАВНИТЕЛЕН АНАЛИЗ НА ПРОДУКТИВНОСТТА И ЗНАЧИМОСТТА НА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКАТА ДЕЙНОСТ ПОСРЕДСТВОМ Н-ИНДЕКСА
1. МЯСТО НА БЪЛГАРИЯ В СВЕТОВНАТА НАУЧНА КАРТА; Степан Г. Актерян; *Университет по хранителни технологии – Пловдив* 500
- 12. COMPARATIVE ANALYSIS OF PRODUCTIVITY AND SIGNIFICANCE OF SCIENTIFIC RESEARCHES BY MEANS OF H-INDEX.**
2. UFT IN BULGARIAN SCIENTIFIC NETWORK; Stepan G. Akterian; *University of Food Technologies – Plovdiv*
СРАВНИТЕЛЕН АНАЛИЗ НА ПРОДУКТИВНОСТТА И ЗНАЧИМОСТТА НА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКАТА ДЕЙНОСТ ПОСРЕДСТВОМ Н-ИНДЕКСА.
2. МЯСТО НА УХТ И УЧЕНИТЕ ИГ В НАУЧНАТА КАРТА НА БЪЛГАРИЯ Степан Г. Актерян; *Университет по хранителни технологии – Пловдив* 506
- 13. INVESTIGATION OF PROSPECTS FOR SPONGE CAKE PRODUCTION WITH CRISTALLINE MALTITOL;**
D. Hrusavov, V. Dobрева, M. Hadjikinova, D. Hadjikinov; *University of food technologies*
ИЗСЛЕДВАНЕ НА ВЪЗМОЖНОСТИТЕ ЗА ПОЛУЧАВАНЕ НА ПАНДИШПАНОВИ ПЛАТКИ С КРИСТАЛЕН МАЛТИТОЛ; Д. Хрусавов, В. Добрева, М. Хаджикинова, Д. Хаджикинов; *Университет по* 512

- 14. COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF YOGURT DRINKS PREPARED WITH SUGAR AND WITH MALTITOL;** 516
V. Tsv. Dobрева, R. V. Vlaseva, M. V. Hadjikinova, D.G. Hadjikinov, M.G. Ivanova; *University of Food Technologies-Plovdiv*
СРАВНИТЕЛНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПОДСЛАДЕНИ СЪС ЗАХАР И С МАЛТИТОЛ МЛЕЧНО-КИСЕЛИ НАПИТКИ;
В. Ц. Добрева, Р. В. Власева, М.В. Хаджикинова, Д.Г. Хаджикинов, М.Г. Иванова; *Университет по Хранителни Технологии-Пловдив*
- 15. INFLUENCE CPD "STABILEX" ON PERFORMANCE MAYONNAISE QUALITY;** 520
V. Bakhmach, V.Babenko, V. Mank; *National University of Food Technologies, Kiev*
ВЛИЯНИЕ КОМПАУНДА «СТАБИЛЕКС» НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗОВ;
В. Бахмач, В.Бабенко, В. Манк; *Национальный университет пищевых технологий г. Киев*
- 16. VALORISATION OF BY-PRODUCT FROM THE WINE PROCESSING;** 523
M. Karsheva, E. Kirova, S. Georgieva; *Dep. of Chem. Eng., UCTM, Sofia, Inst. Chem. Eng., BAS, Sofia*
ВАЛОРИЗИРАНЕ НА ОСТАТЪЧЕН ПРОДУКТ ОТ ПРЕРАБОТКАТА НА ВИНО;
М. Кършева, Е.Кирова, С. Георгиева; *ХТМУ-София, ИИХ-БАН*
- 17. ANTIOXIDANT ACTIVITY AND OXIDANT STABILITY OF SUNFLOWER OIL, ENRICHED WITH NATIVE ANTIOXIDANTS;** 527
Mariyana Perifanova - Nemska, Galina Uzunova, Ivanka Stoilova, Luciyan Krystev; *University of Food Technologies- Plovdiv*
АНТИОКСИДАНТНА АКТИВНОСТ И СТАБИЛНОСТ НА СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО, СТАБИЛИЗИРАНО С ЕСТЕСТВЕНИ АНТИОКСИДАНТИ;
Мариана Перифанова-Немска, Галина Узунова, Иванка Стоилова, Луциян Кръстев; *Университет по Хранителни Технологии-Пловдив*
- 18. PHYTOREMEDIATION OF CONTAMINATED SOILS WITH HEAVY METALS BY RAPESEED;** 533
Violina Angelova, Mariana-Perifanova-Nemska, Galina Uzunova, Radka Ivanova, Jivko Todorov, Krasimir Ivanov; *Agricultural University,Plovdiv, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria*
ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕМЕДИАЦИЯ НА ЗАМЪРСЕНИ С ТЕЖКИ МЕТАЛИ ПОЧВИ ЧРЕЗ ОТГЛЕЖДАНЕ НА РАПИЦА;
Виолина Ангелова, Марияна Перифанова–Немска, Галина Узунова, Радка Иванова, Живко Тодоров, Красимир Иванов; *Аграрен Университет – Пловдив, УХТ - Пловдив*
- 19. CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIFUNGAL ACTIVITY OF VIETNAMESE TURMERIC AROMATIC PRODUCTS OBTAINED FROM CURCUMA LONGA (ZINGIBERACEAE) BY DIFFERENT METHODS;** 539
Nguyen Thi Mai Huong, Nguyen Thi Kim Cuc, Tran Kim Dung; Tran Lien Ha, Pham Viet

Cuong; *Faculty of Food Technology, University of Economic and Technical Industries, Institute of Marine Biochemistry, Vietnam Academy of Science and Technology, School of biotechnology and food technology, Ha Noi University of Science and Technology*

**ХИМИЧЕН СЪСТАВ И АНТИМИКРОБНА АКТИВНОСТ НА АРОМАТИЧНИ
ПРОДУКТИ ОТ ВИЕТНАМСКА КУРКУМА (*CURCUMA LONGA*(*ZINGIBERACEAE*)),
ПОЛУЧЕНИ ЧРЕЗ РАЗЛИЧНИ МЕТОДИ**

20. STUDY OF THE PROPERTIES OF PROMISING OIL-BEARING PLANTS;

546

Olga Kotik, Anna Kolobaeva; *Voronezh state agrarian university*

ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ПЕРСПЕКТИВНЫХ ЭФИРОМАСЛИЧНЫХ РАСТЕНИЙ;

Ольга Котик, Анна Колобаева; *ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ имени императора Петра I*

21. OBTAINING ENRICHED EXTRACTS OF TERPENE COMPOUNDS. 1. WASTES OF

549

GRAPE (*Vitis vinifera* L.); Pavel Merdzhanov, Miroslava Kakalova; *University of Food Technologies, Plovdiv – Bulgaria*

ПОЛУЧАВАНЕ НА ОБОГАТЕНИ НА ТЕРПЕНОВИ СЪЕДИНЕНИЯ ЕКСТРАКТИ. 1.

ПРЕСОВКИ НА ГРОЗДЕ (*Vitis vinifera* L.);

Павел Мерджанов, Мирослава Какалова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*

22. PRODUCTION OF EXTRACTS FOR COSMETIC APPLICATION FROM CHOKEBERRY

553

FRIUTS (*Aronia melanocarpa*(Michx) Elliott.). 2. ANTHOCYANINS;

Pavel Merdzhanov, Stanislava Tasheva, Teodora Atanasova, Stanka Damianova, Albena Stoyanova; *University of Food Technologies, Plovdiv – Bulgaria, University of Russe “Angel Kanchev”, Subsidiary of the University of Russe in Razgrad – Bulgaria*

**ТЕХНОЛОГИЯ НА ЕКСТРАКТИ ЗА КОЗМЕТИКАТА ОТ ПЛОДОВИ ПРЕСОВКИ НА
АРОНИЯ (*Aronia melanocarpa* (Michx) Elliott.). 2. АНТОЦИАНИ;**

Павел Мерджанов, Станислава Ташева, Теодора Атанасова, Станка Дамянова, Албена Стоянова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив, РУ „А. Кънчев”, Русе*

23. STORAGE TIME OF THE AMARANTH’S OIL;

558

Shahova M.N., Vorontsov V.V., Butova S.V., Rtishchev A.A.; *Voronezh state agricultural university for Peter I, Russia, Voronezh*

СОХРАННОСТЬ МАСЛА АМАРАНТА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ;

Шахова М.Н., Воронцов В.В., Бутова С.В., Ртищев А.А.; *Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I, Россия, г. Воронеж*

24. LOW TEMPERATURE EXTRACTION OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS BY

561

LIQUIFICATE GASES. 11. DILL (*Anethum graveolens* L.);

Nenko Nenov, Teodora Atanasova, Ivanka Stoilova, Velizar Gochev, Tanya Girova, Albena Stoyanova; *University of Food Technologies – Plovdiv, „Paisii Hilendarski” University of Plovdiv, Bulgaria*

НИСКОТЕМПЕРАТУРНА ЕКСТРАКЦИЯ НА ЕТЕРИЧНОМАСЛЕНИ СУРОВИНИ С

ВТЕЧНЕНИ ГАЗОВЕ. 11. ТРЕВА ОТ КОПЪР (*Anethum graveolens* L.);

Ненко Ненов, Теодора Атанасова, Иванка Стоилова, Велизар Гочев, Таня Гирова, Албена Стоянова; *Университет по хранителни технологии- Пловдив*

- 25. CHANGE COLOR INVESTIGATION IN INTERMEDIATE PRODUCTS AND DISCOLORISATION EFFECT OF RAW CANE SUGAR;** 566
Emiliyan Rafailov Pashamov, Todor Georgiev Djurkov; *UFT, Plovdiv*
ИЗСЛЕДВАНЕ ИЗМЕНЕНИЕТО НА ЦВЕТНОСТТА ПРИ МЕЖДИННИТЕ ПРОДУКТИ И ЕФЕКТА НА ОБЕЗЦВЕТЯВАНЕ НА СУРОВА ТРЪСТИКОВА ЗАХАР;
Емилиян Рафаилов Пашамов; Тодор Георгиев Джурков; *УХТ – Пловдив*
- 26. EFFECT OF ORGANIC AMELIORANTS ON THE COMPOSITION AND QUALITY OF ORIENTAL TOBACCO KRUMOVGRAD 90;** 571
Violina Angelova, Venelina Popova, Krasimir Ivanov; *Agricultural University, Plovdiv, Bulgaria, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria*
ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЧНИТЕ МЕЛИОРАНТИ ВЪРХУ СЪСТАВА И КАЧЕСТВОТО НА ОРИЕНТАЛСКИ ТЮТЮН ОТ СОРТ КРУМОВГРАД 90;
Виолина Ангелова, Венелина Попова, Красимир Иванов; *Аграрен университет – Пловдив, Университет по хранителни технологии – Пловдив*
- 27. THE STUDY OF QUALITATIVE CHANGES IN RAPESEED OIL DURING TRIAL REFINING;** 577
Korolkova Nadia Panina Evgeniy; *State agrarian University named after Emperor Peter I*
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В РАПСОВОМ МАСЛЕ В ПРОЦЕССЕ ПРОБНОЙ РАФИНАЦИИ;
Н.В. Королькова, Е.В. Панина; *ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ имени императора Петра I*

Химичен и микробиологичен анализ и контрол на храните

- 1. THE RESEARCH OF THE CARBOHYDRATES COMPOSITION OF NONCONVENTIONAL PLANT RAW MATERIAL;** 580
Z.V. Vasilenko, V. V. Redko-Bodmer; *Mogilev state university of food technologies*
ИССЛЕДОВАНИЕ УГЛЕВОДНОГО СОСТАВА НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ;
З.В. Василенко, В.В. Редько-Бодмер; *Могилёвский государственный университет продовольствия*
- 2. ESSENTIAL FATTY ACIDS IN STRUCTURE THE PHOSPHOLIPID PRODUCTS;** 584
E.I. Shemanska, N.I. Osejko; *National University of Food Technologies, Kyiv*
ЭССЕНЦИАЛЬНЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ В СОСТАВЕ ФОСФОЛИПИДНЫХ ПРОДУКТОВ;
Е.И. Шеманская, Н. И. Осейко; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев*
- 3. THE USE OF STARCH ENCAPSULATION OF QUERCETIN;** 590
Elena Hrabovska, Svetlana Bondarenko, Aleksey Parnyakov, Aleksandra

Danilevich; *National University of Food Technologies*

ПРИМЕНЕНИЕ КРАХМАЛА ДЛЯ ИНКАПСУЛИРОВАНИЯ КВЕРЦЕТИНА;

Грабовская Е.В., Бондаренко С.П., Парняков А.С., Данилевич А.Н.; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

4. ECOLOGICALLY SAFE SYNTHESIS OF Co(II) DIPHOSPHAT AND ITS THERMAL PROPERTIES;

594

N.M. Antraptseva, G.N. Bila, N.V. Solod, O.V.Gavrilyk; *National University of Life and Environmental Sciences of UkraineKiev, Ukraine, National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine,*

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫЙ СИНТЕЗ Co(II) ДИФОСФАТА И ЕГО ТЕРМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА;

Н.М. Антрапцева, Г.Н. Била, Н.В. Солод, Гаврилюк О.В.; *Национальный университет биоресурсов и природопользования Украины, Киев, Украина, Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина,*

5. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОЦЕССА И ПРОДУКТОВ СОВМЕСТНОГО ОСАЖДЕНИЯ ДИФОСФАТОВ МАРГАНЦА(II) И ЦИНКА;

600

Антрапцева Н.М., Солод Н.В., Била Г.Н., Леонова Б.И.; *Национальный университет биоресурсов и природопользования Украины, Киев, Украина, Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина,*

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF PROCESS AND PRODUCTS OF COPRECIPITATION DIPHOSPHATES MANGANESE (II) AND ZINC;

Antraptseva N.M., Solod N.V., Bila G.N., Leonova B.I.; *National University of Life and Environmental Sciences of UkraineKiev, Ukraine, National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine*

6. MONITORING THE QUALITY AND SAFETY OF DRINKING WATER IN THE TOWN OF KICHEVO TROUGH PHYSICAL – CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL ANALYSIS;

609

Vezirka Jankuloska, Blagica Bliznakovska, Gorica Pavlovska; *University “St Kliment Ohridski”, Bitola, Macedonia; University “St Cyril and Methodius”, Skopje, Macedonia*

7. HEAVY METALS TOXICITY AND BIOACCUMULATION IN VEGETABLES FROM POTENTIALLY POLLUTED AREA;

615

Biljana Balabanova; Trajče Stafilov; Katerina Bačeva; Ivana Vučković; *Faculty of Agriculture, Goce Delčev University, Štip, Macedonia, Institute of Chemistry, Faculty of Science, Sts. Cyril and Methodius University, Skopje, Macedonia*

8. CHALLENGES FOR IMPLEMENTATION OF ISO 22000- a CASE STUDY IN ICE CREAM FACTORY;

621

Dusica Santa, Daniela Nikolovska-Nedelkoska, Tatjana Kalevska, Dragan Damjanovski; *Faculty of Agricultural Sciences and Food, Ss.Cyril and Methodius University Skopje, Faculty of Technology and Technical Sciences- Veles, University St Kliment Ohridski, Bitola*

9. IMPROVED HPLC METHOD FOR DETERMINATION OF ORGANIC ACIDS FROM BULGARIAN SORTS OF TOMATOES;

626

L. D. Georgieva, A. S. Marchev, B. Bojinov, D. Ganeva, A. I. Pavlov; *The Stephan Angeloff Institute of Microbiology, Bulgarian Academy of Science, Agricultural*

University - Plovdiv, Maritsa Vegetable Crops Research; Institute – Plovdiv, University of Food Technologies - Plovdiv, Bulgaria

АДАПТИРАНЕ НА HPLC МЕТОД ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ОРГАНИЧНИ КИСЕЛИНИ ОТ БЪЛГАРСКИ СОРТОВЕ ДОМАТИ;

Л. Д. Георгиева, А. С. Марчев, Б. Божинов, Д. Ганева, А. И. Павлов; *Институт по микробиология „Стефан Ангелов” – Българска академия на науките, Аграрен Университет - Пловдив, Институт по зеленчукови култури – Пловдив, Университет по хранителни технологии – Пловдив*

10. IMPROVED HPLC METHODS FOR DETERMINATION OF CAROTENOIDS AND TOCOPHEROLS IN DIFFERENT VARIETIES OF TOMATOES;

632

Georgieva Lidiq, Marchev Andrey, Ivanov Ivan, Ganeva Daniela, Bojinov Bojin, Pavlov Atanas; *University of Food Technologies - Plovdiv, The Stephan Angeloff Institute of Microbiology, Bulgarian Academy of Sciences, Maritsa Vegetable Crops Research Institute – Plovdiv, Agricultural Universit - Plovdiv, Bulgaria*

АДАПТИРАНИ HPLC МЕТОДИ ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КАРОТЕНОИДИ И ТОКОФЕРОЛИ В РАЗЛИЧНИ СОРТОВЕ ДОМАТИ;

Лидия Георгиева, Андрей Марчев, Иван Иванов, Даниела Ганева, Божинов Божин, Павлов Атанас; *Университет по хранителни технологии - Пловдив, Институт по микробиология – БАН, Пловдив, Институт по зеленчукови култури „Марица”, Аграрен университет, Пловдив, България*

11. COMPARATIVE STUDY OF POLYPHENOLS' CONTENT OF TWO DIFFERENT POPULATIONS OF *FUMARIA OFFICINALIS* AND *FUMARIA THURETII*;

638

Ivan Ivanov, Radka Vrancheva, Nadezhda Petkova, Ina Aneva , Panteley Denev, Vasil Georgiev, Atanas Pavlov; *University of Food Technologies, Plovdiv, Institute of Biodiversity and Ecosystem Research at the Bulgarian Academy of Science, Sofia, The Stephan Angeloff Institute of Microbiology, Bulgarian Academy of Sciences, Plovdiv*

СРАВНИТЕЛНО ИЗСЛЕДВАНЕ НА ПОЛИФЕНОЛНИЯ ПРОФИЛ НА ДВЕ ПОПУЛАЦИИ ОТ *FUMARIA OFFICINALIS* И *FUMARIA THURETII*;

Иван Иванов, Радка Вранчева, Надежда Петкова, Ина Йосифова Анева, Пантелей Петров Денев, Васил Георгиев, Атанас Павлов; *Университет по хранителни технологии - Пловдив, Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания - Българска Академия на Науките, гр.София, Институт по микробиология ” Стефан Ангелов”- Българска Академия на Науките, гр. Пловдив*

12. QUALITY AND SAFETY OF SOME VARIETIES VEGETABLES;

643

Sabka Pashova, Radoslav Radev; *University of Economics – Varna,*

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ НА НЯКОИ ЗЕЛЕНЧУЦИ;

Събка Пашова, Радослав Радев; *Икономически университет – Варна,*

13. COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF THE ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF HERB EXTRACTS;

650

Denica E. Blazheva, Plamena P. Nedelcheva, Petko N. Denev, Maria G. Kratchanova; *University of Food Technologies, Plovdiv; Institute of Organic Chemistry with Centre of Phytochemistry - Bulgarian Academy of Sciences, Plovdiv.*

СРАВНИТЕЛНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА АНТИОКСИДАНТНАТА И АНТИМИКРОБНА АКТИВНОСТ НА БИЛКОВИ ЕКСТРАКТИ;

Деница Е. Блажева, Пламена П. Неделчева, Петко Н. Денев, Мария Г. Крачанова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив; Институт по Органична Химия с Център по Фитохимия – БАН, Пловдив.*

14. ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF HERB EXTRACTS AGAINST BACTERIA CAUSING FOOD TOXICOSES AND TOXICOINFECTIONS; 656

Petko N. Denev, Denica E. Blazheva, Plamena P. Nedelcheva, Maria G. Kratchanova; *Institute of Organic Chemistry with Centre of Phytochemistry, Bulgarian Academy of Sciences, Plovdiv. University of Food Technologies, Plovdiv*

АНТИОКСИДАНТНА И АНТИМИРОБНА АКТИВНОСТ НА ЕКСТРАКТИ ОТ БИЛКИ СРЕЩУ ПРИЧИНИТЕЛИ НА ХРАНИТЕЛНИ ТОКСИКОЗИ И ТОКСИКОИНФЕКЦИИ;

Петко Н. Денев, Деница Е. Блажева, Пламена П. Неделчева, Мария Г. Крачанова; *Институт по Органична Химия с Център по Фитохимия – БАН, Пловдив. Университет по хранителни технологии, Пловдив*

15. ICP-AES-HG METHOD FOR DETERMINATION OF TRACE AMOUNT OF SELENIUM IN FOODSTUFF; 662

A. Iliev, D. Yovkova; *Food research and development institute-Plovdiv*

ICP-AES-HG МЕТОД ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА СЛЕДИ ОТ СЕЛЕН В ХРАНИ;

А. Илиев, Д. Йовкова, *Институт за изследване и развитие на храните-Пловдив,*

16. EXTRACTION OF BIOACTIVE SUBSTANCES FROM OREGANO AND STUDY OF THEIR ANTIOXIDANT ACTIVITIES; 666

D. Kozarekova-Yovkova, A. Iliev, D. Ludneva, M. Zlatanov; *Food for research and development institute – Plovdiv, Plovdiv University “Paisii Hilendarski”,*

ИЗВЛИЧАНЕ НА БИОЛОГИЧНО АКТИВНИ ВЕЩЕСТВА ОТ РИГАН И ИЗСЛЕДВАНЕ НА ТЯХНАТА АНТИОКСИДАНТНА АКТИВНОСТ;

Д. Козарекова-Йовкова, А. Илиев, Д. Луднева, М. Златанов; *Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”,*

17. INFLUENCE OF GENOTYPE AND HARVEST TIME ON BASIC CHEMICAL COMPONENTS IN INDETERMINATE TOMATOES FOR FRESH CONSUMPTION; 670

Galina Pevicharova, Daniela Ganeva; *Maritsa Vegetable Crops Research Institute – Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА ГЕНОТИПА И СРОКА НА БЕРИТБА ВЪРХУ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ОСНОВНИ ХИМИЧНИ КОМПОНЕНТИ В ИНДЕТЕРМИНАНТНИ ДОМАТИ ЗА СВЕЖА КОНСУМАЦИЯ;

Галина Певичарова и Даниела Ганева; *ИЗК “Марица” - Пловдив*

18. INFLUENCE OF SUBSTRATE ON THE QUALITY OF GREENHOUSE TOMATOES; 674

Galina Pevicharova, Kostadin Kostadinov, Stoyan Filipov; *Maritsa Vegetable Crops Research Institute, Agricultural University, Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА СУБСТРАТА ВЪРХУ КАЧЕСТВОТО НА ОРАНЖЕРИЙНИ ДОМАТИ;

Галина Певичарова, Костадин Костадинов, Стоян Филипов; *Институт по зеленчукови култури “Марица”- Пловдив; Аграрен университет - Пловдив*

19. COMPARATIVE DFT STUDY OF THE MECHANISM OF N-H PHOTODISSOCIATION 679

IN THE OXO FORM OF BARBITURIC ACID IN THE GAZ PHASE AND IN ETHANOL SOLUTION;

Ivan Shterev, Daniela Dimitrova, Vassil Delchev; *University of Food Technologies – Plovdiv, University of Plovdiv, Bulgaria*

СРАВНИТЕЛНО DFT ИЗСЛЕДВАНЕ НА МЕХАНИЗМА НА N-H ФОТОДИСОЦИАЦИЯ В ОКСО ФОРМАТА НА БАРБИТУРОВАТА КИСЕЛИНА В ГАЗОВА ФАЗА И

РАЗТВОРИТЕЛ ЕТАНОЛ; Иван Щерев, Даниела Димитрова, Васил

Делчев; *Университет по хранителни технологии - Пловдив, България, ПУ „Паусий Хилендарски”, България*

20. INFLUENCE OF FERTILIZATION UPON YIELD AND CONTENT OF ZINC IN PLANT MASS OF TOMATOES;

685

Kostova Denka, Boteva Hrisca, Delchev Naiden; *Agricultural University, Plovdiv; Maritsa Vegetable Crops Research Institute, Plovdiv, University of Food Technologies- Plovdiv, Bulgaria*

ВЛИЯНИЕ НА ТОРЕНЕТО ВЪРХУ ДОБИВА И СЪДЪРЖАНИЕТО НА ЦИНК В РАСТИТЕЛНАТА МАСА НА ДОМАТИ;

Денка Костова, Хриска Ботева, Найдено Делчев; *Аграрен университет, Пловдив, Институт по зеленчукови култури „Марица”, Университет по хранителни технологии - Пловдив,*

21. THE QUALITY CHARACTERISTICS OF PLUM JAMS MADE WITH DIFFERENT SWEETENERS;

689

Stamatovska Viktorija, Karakashova Ljubica, Babanovska-Milenkovska Frosina, Delchev Naiden, Nakov Gjore, Necinova Ljupka; *Faculty of Technology and Technical Science- Veles, University „Ss. Kliment Ohridski”-Bitola, R. Macedonia, Food Institute, Faculty of Agricultural Science and Food, University „Ss. Cyril and Methodius”- Skopje, R. Macedonia, Department of Analytical Chemistry, University of Food Technologies- Plovdiv, Bulgaria*

22. APPLICATION OF BIURET AND BRADFORD METHODS FOR QUANTITATIVE DETERMINATION OF PROTEINS IN SUNFLOWER PRODUCTS;

694

Petya Ivanova, Lidia Koleva, Vesela Chalova; *University of Food Technologies, Plovdiv*

ПРИЛОЖИМОСТ НА БИУРЕТОВ МЕТОД И МЕТОД НА БРЕЙДФОРД ЗА КОЛИЧЕСТВЕНО ОПРЕДЕЛЯНЕ НА БЕЛТЪЦИ В СЛЪНЧОГЛЕДОВИ ПРОДУКТИ;

Петя Иванова, Лидия Колева, Весела Чалова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*

23. FRACTIONATION OF SUNFLOWER MEAL PROTEINS;

700

Petia Ivanova, Lidia Koleva, Ivan Pishtiyski; *University of Food Technologies, Plovdiv*

ФРАКЦИОНИРАНЕ НА БЕЛТЪЦИТЕ В СЛЪНЧОГЛЕДОВ ШРОТ;

Петя Иванова, Лидия Колева, Иван Пищийски; *Университет по хранителни технологии, гр.Пловдив*

24. STOCK LOSSES DURING STORAGE OF ONION VARIETIES AND HYBRIDS;

706

Stefka Genova; *Maritsa Vegetable Crops Research Institute, Plovdiv*

СТОКОВИ ЗАГУБИ ПРИ СЪХРАНЕНИЕ НА СОРТОВЕ И ХИБРИДИ ЛУК;

Стефка Генова; *ИЗК “Марица” - Пловдив*

25. ELECTROCATALYTIC OXIDATION OF GLUCOSE ON OSMIUM COMPLEX MODIFIED

711

GRAPHITE ELECTRODE;

Dodevska T. M., Dimcheva N. D., Horozova E. G.; University of food technologies, Plovdiv, University of Plovdiv "Paisij Hilendarski", Plovdiv,

ЕЛЕКТРОКАТАЛИТИЧНО ОКИСЛЕНИЕ НА ГЛЮКОЗА ВЪРХУ ГРАФИТОВ ЕЛЕКТРОД, МОДИФИЦИРАН С ОСМИЕВ КОМПЛЕКС;

Т. М. Додевска, Н. Д. Димчева, Е. Г. Хорозова; УХТ, Пловдив, ПУ „Паисий Хилендарски“, Пловдив,

26. ELECTROCATALYTIC OXIDATION OF L-ASCORBIC ACID ON Au-NANOPARTICLES MODIFIED CARBONACEOUS ELECTRODES;

716

Dodevska T. M., Horozova E. G., Dimcheva N. D., University of food technologies, Plovdiv, University of Plovdiv "Paisij Hilendarski", Plovdiv

ЕЛЕКТРОКАТАЛИТИЧНО ОКИСЛЕНИЕ НА L-АСКОРБИНОВА КИСЕЛИНА ВЪРХУ МОДИФИЦИРАНИ С Au-НАНОЧАСТИЦИ ВЪГЛЕРОДНИ ЕЛЕКТРОДИ; Т. М.

Додевска, Е. Г. Хорозова; Н. Д. Димчева, УХТ, Пловдив, ПУ „Паисий Хилендарски“, Пловдив

27. SPECTROPHOTOMETRIC STUDY ON THE CO-PIGMENTATION INTERACTION BETWEEN STRAWBERRY ANTHOCYANINS AND ROSE PETAL POLYPHENOLS;

722

Shikov Vasil, Kammerer Dietmar, Mihalev Kiril, Mollov Plamen, Carle Reinhold; *University of Food Technologies, Hohenheim University, Institute of Food Science and Biotechnology, Chair Plant Foodstuff Technology, Stuttgart, Germany*
СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНО ИЗСЛЕДВАНЕ НА КОПИГМЕНТАЦИОННИТЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ МЕЖДУ АНТОЦИАНИ ОТ ЯГОДИ И ПОЛИФЕНОЛИ ОТ ЦВЯТ НА РОЗИ

28. DYNAMICS OF DRY MATTER, MONO-AND DISACCHARIDE CONTENTS IN THE PROCESS OF STORAGE OF ONIONS HYBRIDS AND THEIR PARENTAL COMPONENTS;

725

Stefka Genova, Galina Pevicharova; *Maritsa Vegetable Crops Research Institute, Plovdiv*

ДИНАМИКА НА СУХО ВЕЩЕСТВО, МОНО- И ДИСАХАРИДИ В ПРОЦЕСА НА СЪХРАНЕНИЕ НА ХИБРИДИ ЛУК И ТЕХНИТЕ РОДИТЕЛСКИТЕ КОМПОНЕНТИ;

Стефка Генова, Галина Певичарова; ИЗК "Марица" - Пловдив

29. THE EFFECT OF SOME CHEMICALS ON THE SURVIVAL OF THE MICROBIOTA OF POTATOES;

730

Zinaida Yegorova; *The Belarusian State Technological University*

ВЛИЯНИЕ НЕКОТОРЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ НА ВЫЖИВАЕМОСТЬ

МИКРОБИОТЫ КАРТОФЕЛЯ; Зинаида Егорова; *Белорусский государственный технологический университет*

30. СРАВНИТЕЛНО РАЗГЛЕЖДАНЕ НА ВЪТРЕШНОМОЛЕКУЛНИ И (ИН)ДИРЕКТНИ МЕЖДУМОЛЕКУЛЕН ПРОТОНЕН ПРЕНОС В ТИМИНА: DFT ИЗСЛЕДВАНЕ;

734

Иван Щерев, Минко Говедаров, Васил Делчев; *Университет по хранителни технологии, ПУ „Паисий Хилендарски“, Пловдив, България*

COMPARATIVE EXAMINATION OF INTRAMOLECULAR AND (IN)DIRECT INTRAMOLECULAR PROTON TRANSFER IN THYMINE: DFT STUDI;

Ivan Shterev, Minko Govedarov, Vassil Delchev; *University of Food Technologies,*

- 31. ISOLATION AND REVEALING STRUCTURE OF PECTIC POLYSACCHARIDE FROM ROSE HIP FRUIT (ROSA CANINA L.);** 739
Ognyanov M., Remoroza C., Schols H., Georgiev Y., Kratchanova M., Gruppen H., Kratchanov Chr.; Institute of Organic Chemistry with Centre of Phytochemistry, Bulgarian Academy of Sciences, Plovdiv, Bulgaria; Wageningen University, Laboratory of Food Chemistry, Wageningen, The Netherlands; Vitanea Ltd, Plovdiv, Bulgaria
ИЗОЛИРАНЕ И РАЗКРИВАНЕ СТРУКТУРАТА НА ПЕКТИН ОТ ШИПКА (ROSA CANINA L.)
- 32. PECTINOLYTIC ENZYMES – APPLICATION FOR STUDYING AND PREPARATION OF IMMUNOMODULATING PECTIC POLYSACCHARIDES FROM FRUITS, VEGETABLES AND MEDICINAL PLANTS;** 740
Georgiev N. Yordan, Ognyanov H. Manol, Kussovski K. Veselin, Kratchanova G. Maria; Institute of Organic Chemistry with Center of Phytochemistry, Plovdiv, Bulgaria; Institute of Microbiology “Stephan Angeloff”, Sofia, Bulgaria, Innovative-Technological Center – Plovdiv
- 33. EFFECT OF MILLING ON THE ZN AND FE CONTENT OF SOFT WHEAT FLOUR FROM MACEDONIA;** 756
M. Menkinoska, I. Gorgoski , V. Pavlova, S. Manasievska-Simic, V. Stamatovska, T. Blazevska; Faculty of Technology and Technical Sciences - Veles. University “St. Kliment Ohridski” - Bitola, Institute of Biology. Faculty of Natural Sciences and Mathematics, University “Ss. Cyril and Methodius” in Skopje; University “Ss. Cyril and Methodius” in Skopje³, R. Macedonia
- 34. HPLC ANALYSIS OF MONO- AND DISACCHARIDES IN FOOD PRODUCTS;** 761
Petkova Tr. Nadezhda, Brabant A. Pascal, Masson Annick, Denev P. Panteley; University of Food Technology, Bulgaria, Institute Meurice, Brussels, Belgium
- 35. COMPARISON OF THE CONTENT OF THE BIOACTIVE COMPOUNDS IN EXTERNAL AND INTERNAL LEAVES OF WHITE AND RED CABBAGE** 766
Michał Słodziński, Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Róża Biegańska-Marecik, Marcin Kidoń; Poznań University of Life Sciences, Poland

Здравословни и функционални храни и напитки

- 1. THE ENRICHING OF MACARONI PRODUCTS WITH WILD ASH;** 767
Tatjana Golikova, Tatjana Silchuk; *National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine*
ОБОГАЩЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ РЯБИНОЙ;
Татьяна Голикова, Татьяна Сильчук; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

- 2. STUDY BY TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF PRODUCTS OF GRAPES FOR USE IN THE CONFECTIONERY INDUSTRY;** 772
 Obolkina V., Kalinovska T., Krapivnitska I., Kiyanitsa S.; *National University of Food Technologies, Ukraine*
ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ;
 Оболкина В.И., Калиновская Т.В., Крапивницкая И.А., Кияница С.Г.; *Национальный университет пищевых технологий, Украина*
- 3. USING TECHNOLOGY LEACHATE BARDO ALCOHOL;** 777
 Mudrak T., Kyrylenko R., Boyarchuk J., Kovalchuk S.; *National University of Food Technologies*
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИЛЬТРАТА БАРДЫ В ТЕХНОЛОГИИ СПИРТА; Мудрак Татьяна Емельяновна, Кириленко Роман Григорьевич, Боярчук Ярослав Андреевич, Ковальчук Светлана Степановна; *Национальный университет пищевых технологий*
- 4. THE STUDY OF BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES IN DRYING VARIETIES OF HAWTHORN;** 781
 I.V. Dubkovetsky, I.F. Malezhyk, YA.V. Evchuk; *National University of Food Technologies, Kiev, Umansky National University of Horticulture, Uman*
ИССЛЕДОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИ СУШКЕ СОРТОВ БОЯРЫШНИКА;
 И.В. Дубковецкий, И.Ф. Малежик, Я.В. Евчук;; *Национальный университет пищевых технологий, Киев, Уманский национальный университет садоводства, Умань*
- 5. SEDIMENTATION RESISTANCE SAUCES EMULSION TYPE USING PLANT MATERIALS AND SURFACTANTS;** 788
 G.M. Liavinets, A.V. Havrysh, O.V. Nemirich, L.Y. Arsenieva, V.F. Dotcenko; *National University of Food Technologies*
СЕДИМЕНТАЦИОННАЯ СТОЙКОСТЬ СОУСОВ ЭМУЛЬСИОННОГО ТИПА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И ПОВЕРХНОСТНО-АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ;
 Лявинец Г.М., Гавриш А.В., Немирич О.В., Арсеньева Л.Ю., Доценко В.Ф.; *Национальный университет пищевых технологий*
- 6. SUBLIMED PLANT BIOLOGICALLY ACTIVE ADDITIVES WITH RADIOPROTECTING ACTION;** 794
 Halyna Simakhina, Natalia Stetsenko, Natalia Naumenko; *National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine*
- 7. RESEARCH OF INFLUENCE OF NONCONVENTIONAL BIOLOGICALLY ACTIVE RAW MATERIALS OF THE NATURAL ORIGIN ON PROCESS OF STORAGE OF FLOUR HALF-FINISHED PRODUCTS;** 799
 Tatyana Gurinova, Tatyana Samuylenko; *Mogilev State Foodstuffs University, Republic of Belarus, Mogilev*
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО СЫРЬЯ ПРИРОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ НА ПРОЦЕСС ХРАНЕНИЯ МУЧНЫХ

ПОЛУФАБРИКАТОВ;

Татьяна Гуринова, Татьяна Самуйленко; *Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия», Республика Беларусь, г. Могилев*

8. CONSUMER PROPERTIES CAKES ENRICHED BIOACTIVE COMPONENTS;

805

Evdohova Lyudmila, Masansky Sergey; *Mogilev State Foodstuffs University*

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА КЕКСОВ ОБОГАЩЕННЫХ БИОАКТИВНЫМИ

КОМПОНЕНТАМИ; Евдохова Людмила, Масанский Сергей *Могилевский*

государственный университет продовольствия

9. RESEARCH ON THE INFLUENCE OF THE ROOT DEGREE OF CRUSHING GINGER ON THE JUICE YIELD AND ITS QUALITY;

808

A.V. Cherepanova, V.D. Lavshuk, L.V. Ovsianikova; *Mogilev State Foodstuff University*

ИССЛЕДОВАНИЯ ВЛИЯНИЯ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ КОРНЯ ИМБИРЯ НА ВЫХОД СОКА И ЕГО КАЧЕСТВО;

Черепанова Алеся Владимировна, Лавшук Вера Дмитриевна, Овсяникова

Людмила Викторовна; *Могилевский государственный университет*

продовольствия

10. USE OF FOOD FIBERS FOR CORN CORPS FOR FOOD PRODUCTS;

811

Zapototska Olena, Sedikh Olga, Kovbasa Vladimir; *National University of Food*

Technologies, Kyiv, Ukraine

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДЛЯ КУКУРУЗНОГО КОРПУСА

КОЭКСТРУЗИОННЫХ ПРОДУКТОВ;

Запотоцкая Е.В., Седых О.Л., Ковбаса В.Н.; *Национальный университет пищевых*

технологий

11. RECEIPT OF THE CANNED FOODS WITH THE USE OF EXTRACTS OF MEDICINAL HERBARES;

814

Zheplinska M.M., Bessarab O.S.; *National University of Food Technology, Kiev, Ukraine*

ПОЛУЧЕНИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ЭКСТРАКТОВ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ;

Жеплинская М.М., Бессараб О.С.; *Национальный университет пищевых*

производств г. Киев, Украина

12. ATHEROGENICITY AS A FACTOR IN PREDICTING FUNCTIONAL ORIENTATION OF FOOD PRODUCTS;

817

Peshuk L.V., Radzievska I.G., Melnyk O.P., Shemanska E.I.; *National university of food*

technology, Kyiv Ukraine

АТЕРОГЕННОСТЬ КАК ФАКТОР ПРОГНОЗИРОВАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ

НАПРАВЛЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ;

Пешук Л.В., Радзиевская И.Г., Мельник О.П., Шеманская Е.И.; *Национальный*

университет пищевых технологий, Киев Украина

13. DIFFERENTIAL THERMAL ANALYSIS OF PLEUROTUS OSTREATUS AND AGARICUS BISPORUS MUSHROOMS IN PROCESS OF DRYING;

822

Inna Zinchenko, Vita Terletska; *National University of Food Technologies, Kyiv,*

Ukraine

ДЕРИВАТОГРАФИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ГРИБОВ ВЕШЕНКИ И ШАМПИНЬОНОВ В ПРОЦЕССЕ ИХ СУШКИ; Инна Зинченко, Вита Терлецкая; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

14. EVALUATION OF THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF AQUEOUS EXTRACTS OF FRESH SAMARDALA (*ALLIUM BULGARICUM* L.) LEAVES; 826

Iordanka Alexieva, Dasha Mihaylova, Aneta Popova; *University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria*

ОЦЕНКА НА АНТИОКСИДАНТНИИ КАПАЦИТЕТ НА ВОДНИ ЕКСТРАКТИ ОТ СВЕЖИ ЛИСТА НА САМАРДАЛА (*ALLIUM BULGARICUM* L.);

Йорданка Алексиева, Даша Михайлова, Анета Попова; *Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив*

15. MINERAL CONTENT OF WILD EDIBLE MACROFUNGUS *LAETIPORUS SULPHUREUS* AND *SUILLUS FLURYI* FROM MACEDONIA; 832

Daniela Nikolovska Nedelkoska, Gorica Pavlovska, Dragan Damjanovski, Mitko Karadelev; *University "St. Kliment Ohridski"-Bitola, Veles, Institute of Biology, Faculty of Natural Science and Mathematics, Ss. Cyril and Methodius University, Skopje, Macedonia*

16. TECHNOLOGY OF VEGETABLE OILS OF HIGH BIOLOGICAL VALUE WITH THE USE OF AROMATIC RAW MATERIALS; 836

Svetlana Usatyuk, Lyubov Pelehova; *National University of Food Technologies, Kiev (Ukraine)*

ТЕХНОЛОГИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРЯНО- АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ;

Усатюк Светлана Ивановна, Пелехова Любовь Сергеевна; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев (Украина)*

17. PHYSIOLOGICAL, BIOCHEMICAL AND MOLECULAR-GENETIC CHARACTERIZATION OF *LACTOBACILLUS* MT7 ISOLATED FROM FERMENTED VEGETABLES; 840

Donka Dimbareva, Zapryana Denkova, Mariyana Perifanova–Nemska, Zoltan Urshev; *University of Food Technologies, 2LB Bulgaricum,*

ФИЗИОЛОГО – БИОХИМИЧНА И МОЛЕКУЛЯРНО – ГЕНЕТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЩАМ *LACTOBACILLUS* MT7, ИЗОЛИРАН ОТ ФЕРМЕНТИРАЛИ ЗЕЛЕНЧУЦИ;

Донка Димбарева, Запряна Денкова, Марияна Перифанова – Немска, Золтан Уршев; *Университет по Хранителни Технологии, "Ел Би Булгарикум" ЕАД,*

18. PHYSIOLOGICAL, BIOCHEMICAL AND MOLECULAR-GENETIC CHARACTERIZATION OF BACTERIAL STRAINS ISOLATED FROM SPRING AND HEALING WATERS IN THE REGION OF HASKOVO; 845

Nedyalka Valcheva–Jekova, Zapryana Denkova, Radosveta Nikolova, Rositsa Denkova; *PHCFT "Prof. d-r Asen Zlatarov", University of Food Technologies, Sofia University "St. Kliment Ohridski"*

ФИЗИОЛОГО – БИОХИМИЧНА И МОЛЕКУЛЯРНО – ГЕНЕТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЩАМОВЕ БАКТЕРИИ, ИЗОЛИРАНИ ОТ ИЗВОРНИ И ЛЕЧЕБНИ ВОДИ В ХАСКОВСКА ОБЛАСТ;

Недялка Вълчева–Жекова, Запряна Денкова, Радосвета Николова, Росица Денкова; *ПГХХТ „Проф. д-р Асен Златаров”, Университет по Хранителни*

19. ФИЗИОЛОГО-БИОХИМИЧНА И МОЛЕКУЛЯРНО-ГЕНЕТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ЩАМОВЕ ЛАКТОБАЦИЛИ, ИЗОЛИРАНИ ОТ ФЕРМЕНТИРАЛИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ; **852**

Ремзи Чолаков, Величка Янакиева, Золтан Уршев; *Университет по Хранителни Технологии, Пловдив, ЕЛБИ Булгарикум ЕАД,*

PHYSIOLOGICAL, BIOCHEMICAL AND MOLECULAR GENETIC CHARACTERIZATION OF STRAINS OF LACTOBACILLI, ISOLATED FROM FERMENTED CEREALS;

Remzi Cholakov, Velichka Yanakieva, Zoltan Urshev; *University of Food Technologies, LB Bulgaricum Ltd,*

20. DETERMINATION OF THE ENZYME PROFILE OF STRAINS OF *LACTOBACILLUS PARACASEI*, ISOLATED FROM DIFFERENT SOURCES; **858**

Rositsa Denkova, Zapryana Denkova, Velichka Yanakiev; *Sofia University "St. Kliment Ohridski", Sofia, University of Food Technologies, Plovdiv, Department "Microbiology"*

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЕНЗИМНИЯ ПРОФИЛ НА ЩАМОВЕ *LACTOBACILLUS PARACASEI*, ИЗОЛИРАНИ ОТ РАЗЛИЧНИ ИЗТОЧНИЦИ;

Росица Денкова, Запряна Денкова, Величка Янакиева; *Софийски Университет „Св. Климент Охридски“, гр. София, Университет по Хранителни Технологии, гр. Пловдив,*

21. EFFECT OF EDIBLE CHITOSAN COATINGS ON PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF SWEET CHERRIES; **864**

Stoil Zhelyazkov, Gabor Zsivanovits, Maria Marudova, Tanya Aleksieva, Evgenia Angacheva, , Boryana Brashlyanova; *Institute of Food Research and Development - Plovdiv, Agricultural Academy, Plovdiv University "Paisii Hilendarski", Plovdiv*

22. МАТЕМАТИЧНО МОДЕЛИРАНЕ НА КИНЕТИКАТА НА ПОЛУЧАВАНЕ НА МЛЕЧНА КИСЕЛИНА СЪС СВОБОДНИ И ИМОБИЛИЗИРАНИ КЛЕТКИ НА ЩАМ *LACTOBACILLUS HELVETICUS* SSP. *RHAMNOSUS* ATCC 11981 (NBIMCC 507); **870**

Богдан Горанов, Запряна Денкова, Михаил Ангелов, Яна Чилингирова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив,*
MATHEMATICAL MODELING OF THE KINETICS OF LACTIC ACID PRODUCTION WITH FREE AND IMMOBILIZED CELLS OF *LACTOBACILLUS HELVETICUS* SSP. *RHAMNOSUS* ATCC 11981 (NBIMCC 507); Bogdan Goranov, Zapryana Denkova, Mihail Angelov, Yana Chilingirova; *University of food technology, Plovdiv,*

23. NOROVIRUSES: AN IMPORTANT PATHOGEN IN THE FOODS – AN OVERVIEW; **876**

Yulian Dimitrov Tumbariski; *National Diagnostic and Research Veterinary Medical Institute "Prof. Dr. G. Pavlov", Bulgarian Food Safety Agency, Sofia*

НОРОВИРУСИТЕ: ВАЖЕН ПАТОГЕН В ХРАНИТЕ – ОБЗОР;

Юлиан Димитров Тумбарски; *Национален Диагностичен Научноизследователски Ветеринарномедицински Институт „Проф. д-р Г. Павлов“, Българска Агенция по Безопасност на Храните, София*

24. INFLUENCE OF POLYCCARIDES ON THE PROPERTIES OF FLUIDITY OF THE APPLE-PLUM-CARROT PUREE; **885**

Mank V.V., Tochкова O.V., Gagan I. A., Bessarab A. S., Melnyk O.P.;

Nation University of Food Technology

ВЛИЯНИЕ ПОЛИСАХАРИДОВ НА СВОЙСТВА ТЕКУЧЕСТИ ЯБЛОЧНО-СЛИВОВО-МОРКОВНОГО ПЮРЕ; Манк В.В., Точкова О.В., Гаган И.А., Бессараб А.С., Мельник О.П.; *Национальный университет пищевых технологий*

25. THE COMPARISON OF BIOACTIVE COMPOUNDS CONTENT OF APPLE JUICE FORTIFIED WITH JUICES FROM SOURCES CONTAINING ANTHOCYANINS;

888

Kidoń Marcin, Kowalska Milena, Czapski Janusz; *Poznań University of Life Sciences, Poland*

БИОТЕХНОЛОГИИ, НАНОТЕХНОЛОГИИ И ЭКОЛОГИЯ

Биотехнологии и нанотехнологии

1. DYNAMICS OF THE DEVELOPMENT AND ANTIBIOTIC ACTIVITY OF BACILLUS SUBTILIS TS 01 IN TWO OPTIMIZED NUTRIENT MEDIA;

889

Lubka Kozhuharova, Sevdalina Todorova; *University of Food Technologies, Plovdiv, , Ruse Angel Kanchev University, Razgrad Branch, Razgrad, Bulgaria*

ДИНАМИКА НА РАЗВИТИЕТО И АНТИБИОТИЧНАТА АКТИВНОСТ НА BACILLUS SUBTILIS TS 01 В ДВЕ ОПТИМИЗИРАНИ ХРАНИТЕЛНИ СРЕДИ;

Любка Кожухарова, Севдалина Тодорова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив, Русенски университет "Ангел Кънчев", Филиал Разград, Разград, България*

2. ЭФФЕКТИВНОСТЬ АЭРАЦИОННЫХ СИСТЕМ АППАРАТОВ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ EFFICIENCY AERATION SYSTEMS APPARATUS FOR GROWING MICROORGANISMS;

894

Поддубный В.А., Шевченко А.Е., *Национальный университет пищевых технологий (Украина, Киев)*

3. THE STUDY OF ADSORPTION PURIFICATION APPLE JUICE FROM PECTIN SUBSTANCES BY THE NATURALLY ABSORBENT SHUNGIT;

901

Bessarab A., Melnyk L., Matko S.; *National university of food technologies, Kiev*

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА АДСОРБЦИОННОЙ ОЧИСТКИ ЯБЛОЧНОГО СОКА ОТ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИРОДНЫМ АДСОРБЕНТОМ ШУНГИТОМ;

Бессараб А.С., Мельник Л.Н., Матко С.В.; *Национальный университет пищевых технологий, Киев*

4. BIOPROCESSES FOR DEGRADATION OF CHLOROACETIC ACIDS;

905

Vasileva Evgenia, Beschkov Venko; *Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria*

БИОПРОЦЕСИ ЗА РАЗГРАЖДАНЕ НА ХЛОРОЦЕТНИ КИСЕЛИНИ;

Василева Евгения, Бешков Венко; *Институт по инженерна химия, Българска Академия на Науките, София*

5. BIOTREATMENT OF WASTEWATER FROM WOOD FIBERBOARD INDUSTRY;

911

I.G. Lalov, M.N. Kamburov, O.E. Bozadzhiev; *UCTM, - Sofia, Bulgaria*

ПРЕЧИСТВАНЕ НА ВОДИ ОТПАДАЦИ ОТ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ДЪРВЕСНО-

ВЛАКНЕСТИ ПЛОСКОСТИ;

И.Г. Лалов, М.Н. Камбуров, О.Е. Бозаджиев; ХТМУ - София, България

6. THE EFFECT OF DIFFERENT METHODS OF EXTRACTIONS OF CAPSAICIN ON ITS CONTENT IN THE CAPSICUM OLEORESINS; 917

Koleva G. Liljana, Maksimova Viktorija, Serafimovska D. Marija, Gulabovski Rubin, Ivanovska J. Emilija; *University "Goce Delcev", Stip, R. of Macedonia*

7. NOVEL METHOD FOR ACYLATION OF UNPROTECTED SACCHARIDES; 923

Yanachkova H. Borislava, Mitrev N. Yavor, Stoineva B. Ivanka; *Institute of Organic Chemistry with Center of Phytochemistry, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria*

8. OPTIMIZED ELECTROPORATION PROCEDURE FOR LACTOBACILLUS PARACASEI TRANSFORMATION; 925

Luiza Popova, Kaloyan Petrov; *Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria*

ОПТИМИЗАЦИЯ НА ЕЛЕКТРОПОРАЦИЯТА ПРИ ТРАНСФОРМИРАНЕ НА LACTOBACILLUS PARACASEI;

Луиза Попова, Калоян Петров; *Институт по Инженерна Химия, Българска академия на науките, София, България*

9. PERSPECTIVES IN FUNGAL BIODEGRADATION OF BISPHENOL A; 930

Mariya Brazkova, Albert Krastanov; *University of food technologies, Plovdiv*

ПЕРСПЕКТИВИ В БИОДЕГРАДАЦИЯТА НА БИСФЕНОЛ А С ПЛЕСЕННИ ГЪБИ;

Мария Бръзкова, Алберт Кръстанов; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*

10. INFLUENCE OF NUTRIENT SOURCES USED IN MEDIUM COMPOSITION ON LIPASE PRODUCTION BY THE FUNGAL STRAIN RHIZOPUS ARRHZUS KB-2; 936

Mariya Yordanova, Svetla Ilieva, Kalina Milanova; *Sofia University "St. Kliment Ohridski", Sofia, Bulgaria*

ВЛИЯНИЕ НА КОМПОНЕНТИТЕ НА ХРАНИТЕЛНАТА СРЕДА ВЪРХУ БИОСИНТЕЗАТА НА ЛИПАЗА ОТ МИКРОМИЦЕТАН ЩАМ RHIZOPUS ARRHZUS KB-2;

Мария Йорданова, Светла Илиева, Калина Миланова *Софийски университет „Св. Климент Охридски“, София, България*

11. MONITORING THE QUALITY OF PURIFICATION OF WASTE WATER IN THE WASTEWATER TREATMENT PLANT IN MAKEDONSKI BROD – MACEDONIA; 941

T. Blazevska, O. Najdenovska, V. Pavlova, D. Damjanovski, M. Menkinoska, D. Stojceski; *Faculty of Technology and Technical Sciences – Veles, University "St. Kliment Ohridski" - Bitola, Faculty of Agricultural Sciences and Food, University "Ss. Cyril and Methodius"-Skopje, R. Macedonia*

12. BIOTECHNOLOGY FOR PRODUCTION OF GLUCOMANNAN BY ANTARCTIC YEAST; 946

Serafim Vlaev, Konstantza Pavlova, Margarita Kuncheva, Ivan Panchev, Svoboda Dobрева, Martin Martinov, *Institute of Chemical Engineering, Institute of Microbiology, Bulgarian Academy of Sciences; University of Food Technologies - Plovdiv, Body D Cosmetics Co., Plovdiv, Bulgaria*

- 13. EFFECT OF DIFFERENT PROTECTIVE MEDIUM ON THE VIABILITY OF FREEZE-DRIED LACTIC ACID BACTERIA;** 952
 Atanas Trifonova, Velichka Gotcheva, Todor Djourkov, Angel Angelova; *University of Food Technologies*,
ВЛИЯНИЕ НА РАЗЛИЧНИ ПРОТЕКТОРНИ СРЕДИ ВЪРХУ ПРЕЖИВЯЕМОСТТА НА МЛЕЧНО-КИСЕЛИ БАКТЕРИИ ПРИ СУБЛИМАЦИОННО СУШЕНЕ;
 Атанас Трифонов, Величка Гочева, Тодор Джурков, Ангел Ангелов; *Университет по Хранителни Технологии*
- 14. ВЛИЯНИЕ НА СЪСТАВА НА ХРАНИТЕЛНАТА СРЕДА ВЪРХУ БИОСИНТЕЗА НА КАРБОКСИМЕТИЛ ЦЕЛУЛАЗА ОТ *TRICHODERMA REESEI* NRRL 3652;** 956
 Боряна Жекова, Георги Добрев; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*
EFFECT OF NUTRIENT MEDIUM COMPOSITION ON BIOSYNTHESIS OF CARBOXYMETHYL CELLULASE FROM *TRICHODERMA REESEI* NRRL 3652;
 Borianna Zhekova, Georgi Dobrev; *University of Food Technologies, Plovdiv*
- 15. INFLUENCE OF THE PH-VALUE BY OBTAINING OF WATER EXTRACTS FROM *HABERLEA RHODOPENSIS* FRIV.;** 960
 Dasha Mihaylova; *University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria*
ВЛИЯНИЕ НА PH СТОЙНОСТТА ПРИ ПОЛУЧАВАНЕ НА ВОДНИ ЕКСТРАКТИ ОТ *HABERLEA RHODOPENSIS* FRIV.;
 Д. Михайлова; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*,
- 16. OCCURRENCE OF AMYLOLYTIC LCTIC ACID BACTERIA IN BULGARIAN CEREAL-BASED FERMENTED PRODUCTS;** 965
 Galya Blagoeva, Velitchka Gotcheva; *University of Food Technologies, Plovdiv*
ПРИСЪСТВИЕ НА АМИЛОЛИТИЧНИ МЛЕЧНО-КИСЕЛИ БАКТЕРИИ В БЪЛГАРСКИ ФЕРМЕНТАЦИОННИ ПРОДУКТИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА;
 Галя Благодеева, Величка Гочева; *Университет по Хранителни Технологии, Пловдив*
- 17. RECOVERY OF LACTIC ACID FROM AQUEOUS SOURCES BY IONIC LIQUIDS-SACCHARINATES;** 971
 Konstantza Tonova, Ivan Svinyarov, Milen G. Bogdanov; *Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria; Sofia University “St. Kliment Ohridski”*
ИЗВЛИЧАНЕ НА МЛЕЧНА КИСЕЛИНА ОТ ВОДНИ ИЗТОЧНИЦИ ЧРЕЗ ЙОННИ ТЕЧНОСТИ-ЗАХАРИНАТИ;
 Констанца Тонова, Иван Свиняров, Милен Г. Богданов; *Институт по инженерна химия – Българска Академия на Науките, София; Софийски Университет “Св. Климент Охридски”, София, България*
- 18. MODELS FOR NON-DESTRUCTIVE LEAF AREA ESTIMATION IN EGGPLANT (*SOLANUM MELONGENA* L.);** 977
 Lechov G.K., Kostadinov K.P., Philipov S.; *Agricultural University, Plovdiv*
МОДЕЛИ ЗА НЕДЕСТРУКТИВНО ИЗМЕРВАНЕ НА ЛИСТНАТА ПЛОЩ НА EGGPLANT (*SOLANUM MELONGENA* L.);
 Лечов Г. К., Костадинов К. П., Филипов С., *Аграрен Университет, Пловдив*

- 19. CONVENTIONAL PCR-BASED METHODS FOR THE DETECTION AND GENOTYPING OF *CAMPYLOBACTER* IN POULTRY MEAT;** 983
Mirena Ivanova, Angel Angelov; *Department of Biotechnology, University of Food Technologies, Plovdiv*
КОНВЕНЦИОНАЛНИ PCR МЕТОДИ ЗА ОТКРИВАНЕ И ГЕНОТИПИРАНЕ НА *CAMPYLOBACTER* В ПТИЧЕ МЕСО;
Мирена Иванова, Ангел Ангелов; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*
- 20. SCREENING OF MEAT PRODUCTS FOR DETECTION OF TAXON-SPECIFIC AND GENETICALLY MODIFIED ELEMENTS IN MEAT PRODUCTS USING SYBR®GREEN PCR APPROACH** 989
Petya Stefanova, Galena Angelova, Tzveta Georgiev; *University of Food Technologies, Plovdiv, National Center of Public Health and Analyses, Sofia*
СКРИНИНГ НА МЕСНИ ПРОДУКТИ ЗА ОТКРИВАНЕ НА ВИДОВО- СПЕЦИФИЧНИ И ГЕНЕТИЧНО МОДИФИЦИРАНИ ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТИ ЧРЕЗ SYBR®GREEN PCR МЕТОД;
Петя Стефанова, Галена Ангелова, Цвета Георгиев; *Университет по хранителни технологии, Пловдив, Национален център по общественно здраве и анализи, София,*
- 21. BIOMODIFICATION OF RECYCLED PAPER WITH PRINT;** 995
Severina Kotlarova, Veska Lasheva; *University of Chemical Technology and Metallurgy – Sofia*
БИОМОДИФИКАЦИЯ НА ОТПАДЪЧНА ХАРТИЯ С ПЕЧАТ;
Северина Котларова, Веска Лашева, *Химикотехнологичен и металургичен университет - гр. София*
- 22. DENITRIFICATION BY CRUDE CELL-FREE EXTRACTS;** 1000
Ts.I. Parvanova-Mancheva, V. Beschkov; *Institute of Chemical Engineering, Bulgarian Academy of Sciences,*
ДЕНИТРИФИКАЦИЯ ЧРЕЗ НЕПРЕЧИСТЕНИ БЕЗКЛЕТЪЧНИ ЕКСТРАКТИ;
Цв. И. Първанова-Манчева, В. Бешков; *Институт по инженерна химия, Българска академия на науките,*
- 23. COMBINING ABILITY ANALYSIS OF SOME YIELD COMPONENTS IN RICE (*ORYZA SATIVA* L.);** 1005
Verica Ilieva, Natalija Markova, Dobre Andov, Danica Andreevska; *„Goce Delcev” University, Stip, Republic of Macedonia, University “Ss. Cyril and Methodius”, Institute of Agriculture-Skopje, Rice Department-Kocani, Republic of Macedonia;*
- 24. DEVELOPMENT OF CELLULOSE-BASED ANTIMICROBIAL FOOD; PACKAGING CONTAINING SILVER NANOPARTICLES;** 1010
Vladimir Popov, Ivaylo Hinkov, Maria Karsheva, Svetlomisr Diankov, Veska Lasheva, Yordan Handzhiyski; *University of Chemical Technology and Metallurgy – Sofia, Institute of Microbiology – Bulgarian Academy of Sciences*
ИЗРАБОТВАНЕ НА АНТИБАКТЕРИАЛНИ ЦЕЛУЛОЗНИ ХРАНИТЕЛНИ ОПАКОВКИ, СЪДЪРЖАЩИ СРЕБЪРНИ НАНОЧАСТИЦИ;
Владимир Попов, Ивайло Хинков, Мария Кършева, Светломир Дянков, Веска

Лашева, Йордан Ханджийски; *Химико-Технологичен и Металургичен Университет – София; Институт по микробиология – Българска Академия на Науките*

25. IMMOBILIZATION OF RECOMBINANT CGT-ASE ON MAGNETICALLY-ACTIVATED NATURAL PRODUCTS AND SILICATES; **1014**

Audrey Canon, Simeon Gavrailov, Pascal Degraeve, Viara Ivanova; BioDyMIA EA n°3733 University Claude Bernard Lyon; IUT - Département Gynie Biologique Technopole Alimentec - Rue Henri de Boissieu, Bourg en Bresse, France; University of Food Technologies,

ИМОБИЛИЗАЦИЯ НА ЕНЗИМА РЕКОМБИНАНТНА ЦГТ-АЗА ВЪРХУ МАГНИТНО-АКТИВИРАНИ ПРИРОДНИ МАТЕРИАЛИ И СИЛИКАТИ;

Одри Канон, Симеон Гавраилов, Паскал Деграев, Вяра Иванова; BioDyMIA EA n°3733 Университет Клод Бернар Лион; IUT, филиал Бург-ен-Брес, Франция; УХТ-Пловдив,

26. STUDY OF AFFINITY OF APROTININ TO TRYPSIN IMMOBILIZED ON CHITOSAN; **1020**

Mihail Kamburov, Ivo Lalov; *UCTM – Sofia*

ИЗСЛЕДВАНЕ АФИНИТЕТА НА АПРОТИНИНА КЪМ ИМОБИЛИЗИРАН ВЪРХУ ХИТОЗАН ТРИПСИН;

Михаил Камбуров, Иво Лалов; *ХТМУ – София*

27. ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF SUPERCRITICAL FLUID-CARBON DIOXIDE HOP EXTRACTS; **1025**

Mihaylova Dasha, Gotcheva Velitchka, Stoykov Yuriy, Kojuharova Ljubka, Bahchevanska Slava; *University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria*

АНТИМИКРОБНА АКТИВНОСТ НА СУПЕРКРИТИЧНИ ТЕЧНИ CO₂ ЕКСТРАКТИ ОТ ХМЕЛ;

Михайлова Д., Гочева В., Стойков Ю., Кожухарова Л., Бахчеванска С.; *Университет по хранителни технологии*

28. EFFECT OF VARIOUS INDUCERS ON LACCASE PRODUCTION BY TRAMETES VERSICOLOR 1; **1030**

Mariya Brazkova, Albert Krastanov; *University of food technologies, Plovdiv*

ВЛИЯНИЕ НА РАЗЛИЧНИ ИНДУКТОРИ ВЪРХУ СИНТЕЗА НА ЛАККАЗА, ПРОДУЦИРАНА ОТ TRAMETES VERSICOLOR 1;

Мария Бръзкова, Алберт Кръстанов; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*

29. SYBR®GREEN PCR ASSAY FOR DETECTION OF TAXON-SPECIFIC AND TRANSGENIC ELEMENTS IN SOYBEAN PRODUCTS; **1034**

Petya Stefanova, Marieta Taseva, Tzveta Georgieva, Angel Angelov; *University of Food Technologies, Plovdiv, National Center of Public Health and Analyses, Sofia,*

SYBR®GREEN PCR АНАЛИЗ ЗА ОТКРИВАНЕ НА ТАКСОН- СПЕЦИФИЧНИ И ТРАНСГЕННИ ЕЛЕМЕНТИ В СОЕВИ ПРОДУКТИ;

Петя Стефанова, Мариета Тасева, Цвета Георгиева, Ангел Ангелов; *Университет по хранителни технологии, Пловдив, Национален център по обществено здраве и анализи, София*

30. ANALYSIS OF KEY ENZYMES INVOLVED IN THE DEGRADATION OF CATECHOL AND O-CRESOL BY *ASPERGILLUS FUMIGATUS* STRAIN AL3, ISOLATED FROM THE ANTARCTIC SOIL 1483

Maria Gerginova, Nadejda Peneva, Albert Krastanov, Zlatka Alexieva, *Institute of Microbiology, Bulgarian Academy of sciences*

31. БИОДЕГРАДАЦИЯ НА ХИМИЧНИ СМЕСИ ОТ ФЕНОЛ И ХИДРОКСИЛИРАНИ ФЕНОЛНИ ПРОИЗВОДНИ 1486

Гергинова М., Манасиев Й., Пенева Н., Алексиева З. *Институт по Микробиология – Българска Академия на Науките*

BIODEGRADATION OF PHENOL AND MONO-HYDROXYL-PHENOLS CHEMICAL MIXTURES

Gerginova, M., Manasiev, J., Peneva, N., Alexieva, Z. *Institute of Microbiology – Bulgarian Academy of Sciences*

Екология

1. TECHNOGENIC AND NATURAL RADIOACTIVITY IN SAMPLES FROM BLACK SEE (VARNA BAY); 1040

Donka Staneva, Ivanka Yordanova, Lidia Misheva, Eliza Pavlova, Tsvetanka Bineva, *Institute of Soil Science, Agrotechnology and Plant protection „Nikola Poushkarov”, Sofia, Institute of Fisheries, Varna, Bulgaria*

ТЕХНОГЕННА И ЕСТЕСТВЕНА РАДИОАКТИВНОСТ В ПРОБИ ОТ ЧЕРНО МОРЕ (ВАРЕНСКИЯ ЗАЛИВ);

Донка Станева, Иванка Йорданова, Лидия Мишева, Елица Павлова, Цветанка Бинева; *Институт по почвознание, агротехнологии и защита на растенията “Н. Пушкиров”, София, Институт по рибни ресурси, Варна, България*

2. ENERGY EFFICIENCY OF AN ELECTROCHEMICAL FUEL CELL FOR OXIDATION OF SULFIDE IONS FROM DEEP BLACK SEA WATER: PART I. DESIGN OF THE FUEL CELL; 1046

M. Martinov, E. Razkazova-Velkova, V. Beschkov; *Institute of Chemical Engineering- Bulgarian Academy of Sciences,*

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ЕЛЕКТРОХИМИЧНА ГОРИВНА КЛЕТКА ЗА ОКИСЛЕНИЕ НА СУЛФИДНИ ЙОНИ ОТ ЧЕРНО МОРЕ: Част I. КОНСТРУКЦИЯ НА ГОРИВНАТА КЛЕТКА;

М. Мартинов, Е. Разказова –Велкова. В. Бешков; *Институт по инженерна химия – БАН*

3. HEAVY METAL REMOVAL FROM WASTEWATER USING CHITOSAN COATED MAGNETIC COMPOSITES; 1051

Todor Velikov Ivanov, Ivo Georgiev Lalov; *UCTM – Sofia*

АДСОРБЦИЯ НА ТЕЖКИ МЕТАЛИ С МАГНИТНИ ХИТОЗАНОВИ КОМПОЗИТИ;

Тодор Великов Иванов, Иво Георгиев Лалов; *ХТМУ, София, България*

4. CATALYTIC EPOXIDATION OF ALKENES WITH ORGANIC HYDROPEROXIDES IN THE PRESENCE OF A NEW MOLYBDENUM-SQUARATE COMPLEX; 1056

Topuzova G. Mariyana, Kotov V. St., Kolev M. Ts., *University of Food Technologies, 26*

Maritsa Blvd., University "Prof. Dr. As. Zlatarov", 1Prof. Yakim Yakimov Blvd., Bourgas
, University of Plovdiv "Paisii Hilendarski", Plovdiv

**5. OXIDATION OF CO AND VOLATILE ORGANIC COMPOUNDS ON SUPPORTED
COPPER-MANGANESE CATALYSTS;** **1064**

Dimitar Dimitrov and Elitsa Kolentsova; *Agricultural University – Plovdiv*

**ОКИСЛЕНИЕ НА СО И ЛЕТЛИВИ ОРГАНИЧНИ СЪЕДИНЕНИЯ ВЪРХУ НАНЕСЕНИ
МЕД- МАНГАНОВИ КАТАЛИЗАТОРИ;**

Димитър Димитров и Елица Коленцова; *Аграрен Университет – Пловдив*

**6. Ni–Sn–Zn SYSTEM: EXPERIMENTAL STUDY AND THERMOCHEMICAL
CALCULATIONS;** **1070**

Vanya Desimirova Gandova, Dimitar Ivanov Dimitrov; *University of Food Technologies*

**ИЗУЧАВАНЕ НА СИСТЕМАТА Ni–Sn–Zn ЧРЕЗ ЕКСПЕРИМЕНТАЛНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ
И ТЕРМОХИМИЧНИ ПРЕСМЯТАНИЯ;**

Ваня Десиминова Гандова, Димитър Иванов Димитров; *Университет по
хранителни технологии*

**7. ИЗСЛЕДВАНЕ НА ТЕРМОДИНАМИЧНИ СВОЙСТВА НА ТЕЧНА ФАЗА НА
СИСТЕМАТА Co-Sn-Zn ЧРЕЗ ГЕОМЕТРИЧНИ МОДЕЛИ И МЕТОДА КАЛФАД;** **1075**

Ваня Десиминова Гандова; Димитър Иванов Димитров; *Университет по
хранителни технологии, Пловдив, България*

**THERMODYNAMIC PROPERTIES OF Co-Sn-Zn LIQUID PHASE ASSESSED BY CALPHAD
METHOD AND BY GEOMETRIC MODELS;**

Vanya Desimirova Gandova, Dimitar Ivanov Dimitrov; *University of Food Technologies,
Plovdiv*

**8. ПОДОБРЯВАНЕ НА ФИЛТРУВАЩАТА СПОСОБНОСТ НА ОТПАДНИ ВОДИ ОТ
ПРОИЗВОДСТВО НА ПЛОЧИ ОТ ДЪРВЕСТИ ВЛАКНА;** **1081**

Димитрина Тодорова, Венцислав Бляховси, Владислав Вътев, Весела
Флорова; *Химикотехнологичен и металургичен университет – София,
България*

**IMPROVING THE FILTRATION ABILITY OF THE WASTE WATERS FROM PRODUCTION
OF WOOD BASED FIBERBOARD;**

Dimitrina Todorova, Vencislav Bliahovski, Vladislav Vutev, Vesela Florova; *University
of Chemical Technology and Metallurgy – Sofia, Bulgaria*

**9. COPPER (II) REMOVAL FROM AQUEOUS SOLUTIONS BY WASTE BIOMASS
OF STREPTOMYCES FRADIAE;** **1085**

Velkova Zdravka, Kirova Gergana, Gochev Velizar, Stoytcheva Margarita; *UFT –
Plovdiv, Medical University, Plovdiv; PU "P. Hilendarski", University of Baja California,
Mexicali, Mexico*

**10. ENERGY EFFICIENCY OF AN ELECTROCHEMICAL FUEL CELL for OXIDATION of
SULFIDE IONS FROM DEEP BLACK SEA WATER: PART II. DESIGN OF THE
ELECTRODES;** **1091**

E. Razkazova-Velkova, M. Martinov, L. Ljutzkanov, N. Dermendzhieva, V.
Beschkov; *Institute of Chemical Engineering-Bulgarian Academy of Sciences, Sofia,
Bulgaria*

**ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ГОРИВНА КЛЕТКА ЗА ОКИСЛЕНИЕ НА СУЛФИДНИ
ЙОНИ ОТ ЧЕРНО МОРЕ. ЧАСТ II. ПОДБОР НА ЕЛЕКТРОДИ;**

Е. Разказова-Велкова, М. Мартинов, Л. Люцканов, Н. Дерменджиева, В.
Бешков; *Институт по инженерна химия-Българска академия на науките*

11. LICHEN XANTHORIA AS BIOINDICATORS OF AIR POLLUTION IN GJILANI REGION; 1097

K.Kurteshi; Department of Biology, Faculty of Natyral Science, University of Prishtina,
Kosovo

12. ALGOFLORA IN RIVER LEPENC DURING SPRING SEASON 2009 YEAR; 1101

K. Kurteshi; *1Department of Biology, Faculty of Natyral Science, University of Prishtina,
Kosovo*

13. ALGOFLORA IN RIVER MIRUSHA DURING SPRING SEASON 2009 YEAR; 1107

Sokrat Gjini¹, Kemajl Kurteshi; *1Department of Biology, Faculty of Natyral Science,
University of Gjirokastra, Albania; 1Department of Biology, Faculty of Natyral Science,
University of Prishtina, Kosovo*

14. ALGOFLORA OF LAKE RADONIQI DURING WINTER SEASON 2012 IN KOSOVO; 1114

Sokrat Gjini, Kemajl Kurteshi, Idriz Vehapi; Department of Bilogy , Faculty of Natyral
Science ,University of Gjirokastra,Albania; Department of Bilogy , Faculty of Natyral
Science ,University of Prishtina ,Kosova

Компютърни системи и технологии

**1. EXPERIENCE OF ORGANIZATION OF INDEPENDENT STUDENTS IN THE
DEVELOPMENT OF DISCIPLINE "ACCIDENCES OF ECOLOGY IN DESIGN"; 1120**

Marina Varlamova; *Branch of Razumovsky Moscow State University of Technologies
and Management in Meleuz (Republic of Bashkortostan, Russia)*

**ОПЫТ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ХОДЕ
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ В ДИЗАЙНЕ»;**

Варламова Марина Александровна; *ФГБОУ ВПО «Московский государственный
университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского» филиал в г.
Мелеуз*

**2. THE IMPORTANCE OF COMPUTER TECHNOLOGIES IN THE PROFESSIONAL
COMPETENCES OF DESIGNERS; 1123**

Elena Antonova; *Branch of Razumovsky Moscow State University of Technologies and
Management in Meleuz (Republic of Bashkortostan, Russia)*

МЕСТО КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

КОМПЕТЕНЦИИ ДИЗАЙНЕРОВ; Антонова Елена Анатольевна; *Филиал ФГБОУ ВПО
«Московский государственный университет технологий и управлений им. К.Г.
Разумовского» в г. Мелеуз.*

3. SORTING NUMBERS USING THE INSERTION SORT ALGORITHM; 1127

Atanaska Bosakova-Ardenska; *University of Food Technologies, Plovdiv*

СОРТИРАНЕ НА ЧИСЛА С ИЗПОЛЗВАНЕ НА АЛГОРИТЪМА ЗА СОРТИРАНЕ С

ПРЯКО ВМЪКВАНЕ;

Атанаска Босакова-Арденска; УХТ Пловдив

4. THERMODYNAMIC MODELLING FRAMEWORK – APPLICATION TO GREEN PROCESSES FOR EXTRACTION OF VALUABLE BOTANIC SUBSTANCES; 1131

Galushko A. Anatolii, Ivanov B. Boyan, Stateva P. Roumiana; *Institute of Chemical Engineering – Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria*

ТЕРМОДИНАМИЧНА МОДЕЛИРАЩА РАМКА - ПРИЛОЖЕНИЕ КЪМ ЗЕЛЕНИ ПРОЦЕСИ ЗА ИЗВЛИЧАНЕ НА ЦЕННИ ПРИРОДНИ КОМПОНЕНТИ;

Анатолий А. Галушко, Боян Б. Иванов, Румяна П. Статева;

5. EVALUATION OF POROSITY OF BREAD BY THE IMAGE PROCESSING; 1136

Hristina Andreeva, Lena Kostadinova-Georgieva, Atanaska Bosakova-Ardenska; *University of Food Technologies – Plovdiv*

ОЦЕНЯВАНЕ ШУПЛИВОСТТА НА ХЛЯБ ЧРЕЗ ОБРАБОТКА НА ИЗОБРАЖЕНИЯ;

Христина Андреева, Лена Костадинова-Георгиева, Атанаска Босакова-Арденска; *Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив*

6. BIOREACTOR CONTROL BY INDUSTRIAL COMPUTER; 1140

Krassimir Iliev Kolev; *University of Food Technologies – Plovdiv*

УПРАВЛЕНИЕ НА БИОРЕАКТОР С ИНДУСТРИАЛЕН КОМПЮТЪР;

Красимир Илиев Колев; *Университет по хранителни технологии – гр.Пловдив*

7. PROGRAM CORRECTION OF HYPER-SPECTROMETRIC MODULE FOR QUALITY EVALUATION OF READY-TO-COOK MINCED MEAT PRODUCTS; 1144

Krassimir Iliev Kolev; *University of Food Technologies – Plovdiv*

ПРОГРАМНА КОРЕКЦИЯ НА ХИПЕР-СПЕКТРОМЕТРИЧЕН МОДУЛ ЗА ОКАЧЕСТВЯВАНЕ НА ЗАГОТОВКИ ОТ МЛЕНИ МЕСА;

Красимир Илиев Колев; *Университет по хранителни технологии – гр.Пловдив*

8. CALIBRATION OF LABORATORY MACHINE VISION SYSTEM FOR QUALITY CONTROL OF FOOD PRODUCTS; 1148

Ivanka Krasteva, Lena Kostadinova-Georgieva, Hristina Andreeva, Siyana Nikolovam; *University of food technology – Plovdiv*

КАЛИБРИРАНЕ НА ЛАБОРАТОРНА СИСТЕМА ЗА МАШИННО ЗРЕНИЕ ЗА ОКАЧЕСТВЯВАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ;

Иванка Кръстева, Лена Костадинова-Георгиева, Христина Андреева, Сияна Николова; *Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив*

9. IMPROVING THE ON-LINE CLASSIFICATION OF FOOD PRODUCTS; 1153

Radoslava Nikolova Gabrova, Atanas Stefanov Georgiev; *University of food technologies, Plovdiv*

УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА КЛАСИФИКАТОРИТЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ В РЕАЛНО ВРЕМЕ;

Радослава Николова Габрова, Атанас Стефанов

Георгиев; *Университет по хранителни технологии, Пловдив*

10. CAPABILITIES OF THE SOFTWARE PRODUCT LABVIEW FOR APPLICATIONS IN MONITORING AND CONTROLLING PROCESSES IN THE FOOD INDUSTRY; 1159

Vladimira Ganchovska, Ivanka Krasteva; *University of food technologies – Plovdiv*

ВЪЗМОЖНОСТИ НА СОФТУЕРНИЯ ПРОДУКТ LABVIEW ЗА ПРИЛОЖЕНИЯ ПРИ

ПРОСЛЕДЯВАНЕ И КОНТРОЛ НА ПРОЦЕСИ В ХВП;

Владимира Ганчовска, Иванка Кръстева; *Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив*

11. СЪЗДАВАНЕ НА МОНОХРОМЕН 360° ДИСПЛЕЙ; 1183

Недялко Катранджиев, Николай Карнобатеv; *УХТ – Пловдив*

CREATING A MONOCHROME 360° DISPLAY;

Nedyalko Katrandzheiv, Nikolay Karnobatev; *UFT – Plovdiv*

12. VIRTUAL PRIVATE NETWORKS (VPNs); 1168

P. Serdaris, V. Zacharakis, S. Papanikolaou, A. Daios, G. Oreopoulos; *Technological Educational Institute of Western Macedonia, Kozani, Greece*

13. DESIGN OF AN INTERACTIVE WHITEBOARD; 1177

Angel Kansazov, Delyan Genkov, Toma Barakov; *UFT - Plovdiv, Technical University of Gabrovo*

ПРОЕКТИРАНЕ НА ИНТЕРАКТИВНА ДЪСКА;

Ангел Кансъзов, Делян Генков, Тома Бараков, *УХТ-Пловдив, Технически университет – Габрово*

14. ОБОБЩАВАЩИ КРИТЕРИИ ЗА ТЕХНИКО-ИКОНОМИЧЕСКА ОЦЕНКА НА ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ НА ТОПЛООБМЕННИ АПАРАТИ; 1183

Янислав Картелов, *Университет по хранителни технологии – Пловдив*

SUMMARY CRITERIA FOR FEASIBILITY OF THE ENERGY EFFICIENCY OF HEAT EXCHANGERS;

Ianislav Kartelov; *University of Food Technologies – Plovdiv*

15. ON-LINE РЕГИСТРАЦИОННА ФОРМА ЗА КОНФЕРЕНЦИЯ; 1186

Недялко Катранджиев, Николай Шопов, Пантелей Денев, Александър Гълбулев; *УХТ - Пловдив*

ON-LINE REGISTRATION FORM FOR CONFERENCE;

Nedyalko Katrandzheiv, Nikolay Shopov, Pantelei Denev, Alexander Galbulev; *UFT – Plovdiv*

16. MULTIPATH DIRECTIVITY UTILIZATION FOR ENERGY SAVING OPTIMIZATION OF THE DIVERSITY RECEPTION/TRANSMISSION IN THE IEEE 802.11AC WIRELESS NETWORKING STANDARD; 1192

Dimitar G. Valchev; *University of Food Technologies*

Машини и Апарати в ХВП

1. DYNAMICS OF TRANSIENTS AND SYNTHESIS DRIVES OF PACKING MACHINERY; 1195

V. M. Kryvorotko, K. V. Vasilkovskiy; *National university of food technologies*

ДИНАМИКА ПЕРЕХОДНЫХ ПРОЦЕССОВ И СИНТЕЗ ПРИВОДОВ УПАКОВОЧНЫХ МАШИН;

В.М. Криворотко, К.В. Васильковский; *Национальный университет пищевых технологий*

2. INNOVATIVE SOLUTIONS THE PNEUMATIC CONTROL SYSTEMS IN EQUIPMENT 1198

FOR GROUP PACKAGING;

N.V. Yakimchyk, A.N. Gavva; *National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine*

**ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ПНЕВМАТИЧЕСКИХ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ В
ОБОРУДОВАНИИ ДЛЯ ГРУППОВОЙ УПАКОВКИ; Н.В. Якимчук, А.Н. Гавва;**

Національний університет пищевых технологий, г. Киев, Украина.

**3. CHOICE OF OPTIMUM STRUCTURE AUTOMATIC PACKING MACHINE FOR PLASTIC
FOOD PRODUCTS; 1202**

Gavva, Oleksandr; Tokarchuk, Serhiy and Kokhan, Olena; *University of Food
Technologies, Kyiv, Ukraine.*

**4. METHODS OF SIMULATION OF INTERNAL TRANSPORT AND RELOADING
MODULES MACHINES FOR PACKING PRODUCTS INTO CARTON PACK; 1208**

Gavva, Oleksander; Krivoplyas-Volodina, Lyudmila, and Zaharevich Valeriy; *National
University of Food Technologies,*

**5. SHAPING CARDBOARD PACKAGE IN POCKET CARRIER OF TRANSPORT SYSTEM OF
PACKING MACHINE; 1211**

A.V. Derenovskaya, A. H. Gavva, A. I. Volchko; *National University of Food
Technologies (NUFT), Kiev, Ukraine,*

**ФОРМООБРАЗОВАНИЕ КАРТОННОЙ ПАЧКИ В КАРМАННЫХ НОСИТЕЛЯХ
ТРАНСПОРТНОЙ СИСТЕМЫ УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ;**

А.В. Дереновская, А.Н. Гавва, А.И. Волчко; *Національний університет пищевых
технологий (НУПТ), г. Киев, Украина,*

6. MODELING OF HYDRODYNAMICS IN CYLINDRICAL STIRRED TANKS; 1215

Silvia Decheva, Ivaylo Hinkov, Maria Karsheva, Svetlomisir Diankov; *University of
Chemical Technology and Metallurgy – Sofia*

**МОДЕЛИРАНЕ НА ХИДРОДИНАМИКАТА В ЦИЛИНДРИЧНИ СЪДОВЕ С
МЕХАНИЧНО РАЗБЪРКВАНЕ;** Силвия Дечева, Ивайло Хинков, Мария Кършева,
Светломир Дянков; *Химико-Технологичен и Металургичен Университет –
София*

**7. DIFFERENTIAL THERMAL ANALYSIS OF PLEUROTUS OSTREATUS AND AGARICUS
BISPORUS MUSHROOMS IN PROCESS OF DRYING; 1219**

Inna Zinchenko, Vita Terletska; *National University of Food Technologies, Kyiv,
Ukraine*

**ДЕРИВАТОГРАФИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ГРИБОВ ВЕШЕНКИ И ШАМПИНЬОНОВ В
ПРОЦЕССЕ ИХ СУШКИ;**

Инна Зинченко, Вита Терлецкая; *Національний університет пищевых
технологий, г. Киев, Украина*

**8. ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЖИМНЫХ И КОНСТРУКТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ ВИХРЕВОГО
КЛАССИФИКАТОРА; 1223**

A.B. Akulich, V.M. Lustenkov, I.A. Savchuk *Могилевский государственный
университет продовольствия*

**CONSTRUCTIONAL AND OPERATIONAL PARAMETERS OPTIMIZATION OF VORTICAL
CLASSIFIER;**

A.V. Akulich, V.M. Lustenkov, I.A. Savchuk; *Mogilev State Foodstuffs University*

- 9. DEVELOPMENT OF THE DEVICE FOR GRINDING HERBS;** 1227
 E.A. Solovieva, E.G. Perevozchikova, A.A. Айсарина, *Branch of Federal State Educational Institution « Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management» in Meleuz (Republic of Bashkortostan, Russia)*
РАЗРАБОТКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ;
 Е.А. Соловьева, Е.Г. Перевозчикова, А.А. Айсарина; *филиал ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского» в г. Мелеузе Республика Башкортостан*
- 10. NUMERICAL MODELING OF THE AERODYNAMICS AND HEAT TRANSFER IN THE SERVER ROOM;** 1229
 M. S. Angelov, P. R. Raynov, B. H. Milenkov; *UFT, Plovdiv*
МОДЕЛНИ ИЗСЛЕДВАНЯ НА АЕРОДИНАМИКАТА И ТОПЛООБМЕНА В СЪРВЪРНО ПОМЕЩЕНИЕ;
 М. С. Ангелов, П. Р. Райнов, Б. Х. Миленков; *УХТ, Пловдив*
- 11. A STUDY OF THE STOP STRAIGHT VALVE WITH FLOWSIMULATION;** 1235
 Snezhana Atanasova, Ivan Mihaylov; *UFT-Plovdiv*
ЕДНО ИЗСЛЕДВАНЕ НА СПИРАТЕЛЕН ПРАВ ВЕНТИЛ С FLOW SIMULATION;
 Снежана Атанасова, Иван Михайлов, *УХТ - Пловдив*
- 12. PARAMETRIC MODELING OF WORM GEAR IN AN ENVIRONMENT OF SOLIDWORKS;** 1240
 Snezhana Atanasova; *UFT-Plovdiv*
ПАРАМЕТРИЧНО МОДЕЛИРАНЕ НА ЧЕРВЯЧНА ПРЕДАВКА В СРЕДА НА SOLIDWORKS;
 Снежана Атанасова; *УХТ - Пловдив*
- 13. DYNAMIC SIMULATION OF AN ANTHROPOMORPHIC MANIPULATION SYSTEM;** 1245
 V. D. Zlatanov; *University of Food Technologies-Plovdiv*
ДИНАМИЧНО МОДЕЛИРАНЕ НА ЕДНА АНТРОПОМОРФНА МАНИПУЛАЦИОННА СИСТЕМА;
Васил Златанов; УХТ - Пловдив
- 14. MATHEMATICAL SIMULATION OF A MOUVEMENT OF AN ANTHROPOMORPHIC MANIPULATION SYSTEM;** 1249
 V. D. Zlatanov; *University of Food Technologies-Plovdiv*
МАТЕМАТИЧНО МОДЕЛИРАНЕ НА ДВИЖЕНИЕТО НА ЕДНА АНТРОПОМОРФНА МАНИПУЛАЦИОННА СИСТЕМА;
Васил Златанов; УХТ - Пловдив
- 15. CLASSIFICATION OF ROTARY MOLDING MACHINES OF POLIMERIC PACKING;** 1255
 Ivan Shopov; *UFT Plovdiv*
КЛАСИФИКАЦИЯ НА МАШИНИ ЗА РОТАЦИОННО ФОРМУВАНЕ НА ПЛАСТМАСОВИ ДЕТАЙЛИ; *Иван Шопов; Университет по хранителни технологии - Пловдив*
- 16. FUNCTIONAL – STRUCTURAL ANALYSIS OF ROTARY MOLDING MACHINES OF POLYMERIC PACKING;** 1261
 Ivan Shopov; *UFT – Plovdiv*

**ФУНКЦИОНАЛНО СТРУКТУРЕН АНАЛИЗ НА МАШИНИ ЗА РОТАЦИОННО
ФОРМУВАНЕ НА ОПАКОВКИ ОТ ПОЛИМЕРНИ МАТЕРИАЛИ;**

Иван Шопов; *Университет по хранителни технологии - Пловдив*

**17. DENSITY AND EXPANSION INDEX OF EXTRUDED FISH FEED WITH INCLUSION OF
SUNFLOWER PROTEIN CONCENTRATE "SUNPRO";**

1266

Mariya Dushkova, Nesho Toshkov, Apostol Simitchiev; *University of Food
Technologies – Plovdiv*

**ПЛЪТНОСТ И ЕКСПАНЗИОНЕН ИНДЕКС НА ЕКСТРУДИРАНИ ХРАНИ ЗА РИБИ С
ВКЛЮЧВАНЕТО НА СЛЪНЧОГЛЕДОВ ПРОТЕИНОВ КОНЦЕНТРАТ „СЪНПРО“;**

Мария Душкова, Нешо Тошков, Апостол Симитчиев; *Университет по
хранителни технологии - Пловдив*

**18. ДВИЖЕНИЕ ЧАСТИЦЫ НА КОЛЬЦЕВОЙ ПОВЕРХНОСТИ, СОВЕРШАЮЩЕЙ
ВРАЩАТЕЛЬНЫЕ КОЛЕБАНИЯ;**

1270

Асан Оспанов, д-р, профессор, Азамат Омаров, к.т.н. Алматинский гуманитарно-
технический университет

**PARTICLE MOTION ON THE SURFACE OF THE RING, TO PERFORM ROTATIONAL
OSCILLATIONS;**

Asan Ospanov, Azamat Omarov; *Almaty Humanitarian-Technical University*

Научно направление „Енергетика и енергийна ефективност“

**1. PROSPECTS OF ESTABLISHMENT OF THE AIR-CONDITIONING EQUIPMENT OF NEW
GENERATION;**

1274

Borisenko D.I.; *Moscow State University of Technologies and Management named
after K.G. Razumovskiy, Moscow, Russia*

**ПЕРСПЕКТИВЫ СОЗДАНИЯ ТЕХНОЛОГИЙ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ И
ВЕНТИЛЯЦИИ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ;**

Борисенко Д.И.; *Московский государственный университет технологий и
управления им. К.Г. Разумовского, Москва, Россия*

**2. REDUCTION OF HYDROCARBONSLOSSES DURING TRANSPORTATION OF OIL
PRODUCTS;**

1278

M. Khmelniuk, V. Kogut, I. Butovskyi; *V. S. Martynovskiy Educational and Research
Institute of Refrigeration, Cryotechnology and Ecoenergetics, ONAFT*

**СНИЖЕНИЕ ПОТЕРЬ УГЛЕВОДОРОДОВ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ
НЕФТЕПРОДУКТОВ;**

Хмельнюк М. Г., Когут В.Е., Бутовский Е. Д.; *Учебно-научный институт холода,
криотехнологий и экоэнергетики им. В. С. Мартыновского, ОНАПТ*

**3. АНАЛИЗ НА ЕНЕРГИЙНИТЕ СПЕСТЯВАНИЯ, ПОЛУЧЕНИ В РЕЗУЛТАТ ОТ
ВНЕДРЯВАНЕТО НА ЕНЕРГОСПЕСТЯВАЩИ МЕРКИ В УЧЕБЕН КОРПУС 4 НА УХТ;**

1282

Георги Вълчев, Никола Калоянов, Виолета Рашева, Минчо Минчев, Станислава
Ташева; *Университет по хранителни технологии – Пловдив, Технически
университет - София*

**ANALYSIS OF ENERGY SAVINGS, OBTAINED AS A RESULT OF ENERGY SAVING
MEASURES INTRODUCED IN EDUCATIONAL BLOCK 4 OF UFT;**

Georgi Valtchev, Nikola Kalojanov, Violeta Rasheva, Mincho Minchev, Stanialava

Tasheva; *University of Food Technologies – Plovdiv, Technical University of Sofia*

**4. АНАЛИЗ ТЕРМОДИНАМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ СУШИЛЬНОЙ
УСТАНОВКИ;** **1287**

В.В. Шутюк, С.Н. Самийленко, С.М. Василенко; *Национальный университет пищевых технологий г. Киев, Украина*

ANALYSIS OF THE THERMODYNAMIC EFFICIENCY OF THE DRYING INSTALLATION;
Vitaliy Shutyuk, Sergiy Samiylenko, Sergiy Vasulenko; *National University of Food Technology, Kiev, Ukraine,*

**5. ТЕХНИЧЕСКИ СРЕДСТВА И МЕТОДИ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДНИ
ТОПЛИНИ;** **1292**

Боряна Бръшлянова, Огнян Карабаджов; *Институт за изследване и развитие на храните-Пловдив*

WASTE HEAT UTILIZATION TECHNICAL EQUIPMENT AND METHODS;
Boryana Brashlyanova, Ognyan Karabadzov; *Food Research and Development Institute-Plovdiv*

**6. ТЕРМОДИНАМИЧНИ ПАРАМЕТРИ НА СМЕС ОТ ВЛАЖЕН ВЪЗДУХ И ПАРИ НА
HEКСАН, АЦЕТОН И ЕТАНОЛ;** **1296**

Виолета Рашева, Донка Танева, Георги Вълчев, Цветко Прокопов; *Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив*

**THERMODYNAMIC PARAMETERS OF MIXTURE FROM HUMID AIR AND VAPORS OF
HEXANE, ACETONE AND ETHANOL;**
Violeta Rasheva, Donka Taneva, Georgi Valchev, Tsvetko Prokopov; *University of Food Technologies – Plovdiv*

Туризм, хранене и кетъринг

1. NOURISHMENT AS A FACTOR OF HUMAN HEALTH; **1300**

Zilya Shangareyeva, Valery Pogoreltsev, *Research Technical Institute-KAI named after A.Tupolev; Kazan State Medical University, Clinic, Kazan Scientific Centre of the Russian Academy of Sciences*

ХРАНЕТО КАТО ФАКТОР ЗА ДОБРО ЗДРАВЕ

2. ПРОУЧВАНЕ НА МАРКЕТИНГОВА КОМУНИКАЦИЯ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО; **1304**

Мирослава Косткова, Татьяна Караскова; *Силесийски университет, Стопански факултет Карвина, Чехия*

A SURVEY OF MARKETING COMMUNICATIONS IN HOSPITALITY;
Miroslava Kostkova, Taťbna Karbřskova; *Silesian University in Opava, School of Bussiness Administration, Karvinb, Czech Republic*

3. COOKING MEAT DISHES BY «SOUS VIDE» TECHNOLOGY; **1308**

Victor Dotsenko, Oksana Arpul, Olena Usatiuk, Viacheslav Udovutskyi; *National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine*

ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД С ПОМОЩЬЮ «SOUS VIDE» ТЕХНОЛОГИИ;
В.Ф. Доценко, О.В. Арпуль, Е.М. Усатюк, В.В. Удовицкий; *Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

- 4. FOLLOW CHANGES IN FATTY – ACID COMPOSITION OF DIFFERENT TYPES OF VEGETABLE OILS ON HEAT TREATMENT;** 1313
 Snezhana Ivanova, Iliana Milkova-Tomova, Mariya Dimitrova; *University of Food Technologies in Plovdiv*,
ПРОСЛЕДЯВАНЕ ПРОМЕНИТЕ НА МАСТНО – КИСЕЛИННИЯ СЪСТАВ НА РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ РАСТИТЕЛНИ МАСЛА ПРИТОПЛИННО ТРЕТИРАНЕ;
 Снежана Иванова, Илиана Милкова –Томова, Мария Димитрова; *Университет по Хранителни Технологии, гр. Пловдив*,
- 5. BREAK THE EMULSION IN A GRAVITATIONAL FIELD. CENTER-MASS METHOD (BARYCENTRIC METHOD) FOR DETERMINING THE STABILITY OF THE EMULSION;** 1319
 Il. V. Milkova-Tomova, T. N. Bolashenko, M. R. Baeva, D. D. Hristozov, *UHT - Plovdiv, Bulgaria, MGUP - Mogilev, Belarus*
ЦЕНТРОМАСОВ МЕТОД (БАРИЦЕНТРИЧЕН МЕТОД) ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЕМУЛСИОННАТА СТАБИЛНОСТ;
 И. В. Милкова-Томова, Т. Н. Болашенко, М. Р. Баева, Д. Д. Христозов; *УХТ - Пловдив, България, МГУП - Могилев, Беларус*
- 6. APPLICATION OF FUNCTIONAL PLANT COMPONENT – LINGONBERRIES (VACCINIUM VITIS-IDEAE L.) IN SUCROSESWEETENED SPONGE CAKE;** 1324
 M. R. Baeva, Zh. T. Goranova, Dr. V. Buhalova, I. V. Milkova-Tomova; *University of Food Technologies in Plovdiv, Bulgaria*,
ПРИЛОЖЕНИЕ НА ФУНКЦИОНАЛЕН РАСТИТЕЛЕН КОМПОНЕНТ – ЧЕРВЕНИ БОРОВИНКИ (VACCINIUM VITIS-IDEAE L.) ВПАНДИШПАНОВ БЛАТ СЪС ЗАХАР;
 М. Р. Баева, Ж. Т. Горанова, Д. В. Бухалова, Ил. В. Милкова-Томова; *Университет по хранителни технологии – Пловдив, България*,
- 7. ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF HERB EXTRACT USED IN FOLK MEDICINE;** 1329
 Tana Sapundzhieva; *Department of Tourism, nutrition and catering , UFT, Plovdiv*
АНТИБАКТЕРИАЛНА АКТИВНОСТ НА БИЛКОВ ЕКСТРАКТ, ИЗПОЛЗВАН В НАРОДНАТА МЕДИЦИНА;
 Тана Сапунджиева; *Катедра „Хранене и туризъм” – УХТ, Пловдив*
- 8. SOME QUESTIONS FOR THE COMMERCIALIZATION OF INNOVATIVE SOLUTIONS OF TECHNICAL PROBLEMS OF THE FOOD INDUSTRY IN RUSSIAN-BULGARIAN PARTNERSHIP;** 1335
 D. I. Borisenko, M. R. Baeva, I. V. Milkova-Tomova; *Moscow State University of Technologies and Management named after K.G. Razumovskiy, Moscow, Russia, University of Food Technologies in Plovdiv, Bulgaria*
НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ КОММЕРЦИАЛИЗАЦИИ ИННОВАЦИОННЫХ РЕШЕНИЙ ТЕХНИЧЕСКИХ ЗАДАЧ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ ВРОССИЙСКО-БОЛГАРСКОМ ПАРТНЁРСТВЕ;
 Д. И. Борисенко, М. Р. Баева, Ил. В. Милкова-Томова; *Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, Москва, Россия, Университет пищевых технологий, г. Пловдив, България*
- 9. ANALYSIS OF THE QUALITATIVE CHARACTERISTICS OF JELLIES OF WINE;** 1337
 Petya Ivanova, Krasimira Kalcheva – Karadzkhova; *Food Research and Development*

Institute – Plovdiv

АНАЛИЗ НА КАЧЕСТВЕНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАЖЕЛЕТА ОТ ВИНО;

Петя Иванова, Красимира Калчева – Караджова; *Институт за изследване и развитие на храните, гр.Пловдив*

10. АНТИЛИСТЕРИЙНА АКТИВНОСТ НА СВЕЖИ ПОДПРАВКИ;

1340

Тана Сапунджиева; *Катедра „Хранене и туризъм” – УХТ, Пловдив*

ANTILISTERIAL ACTIVITY OF FRESH PLANT SPICES;

Tana Sapundzhieva; *Department of Tourism, nutrition and catering , UFT, Plovdiv*

Икономика

**1. УКРЕПЛЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СИСТЕМЕ
НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ КАЗАХСТАНА;**

1345

Кизатова М.Ж., Мизанбекова С.К., *Алматинский технологический университет, Казахский национальный аграрный университет*

**2. CONTRIBUTION OF SCIENTISTS OF MOGILEV STATE UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES TO DEVELOPMENT OF BYELORUSSIAN FOOD INDUSTRY;**

1349

V.A. Sharshunov, A.V. Akulich, A.P. Shchemelev; *Mogilev State University of Food Technologies*

**ВКЛАД УЧЕНЫХ МОГИЛЕВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ В РАЗВИТИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ;**

В.А. Шаршунов, А.В. Акулич, А.П. Щемелев; *Могилевский государственный университет продовольствия*

**3. ECOLOGICAL, SOCIAL AND ECONOMIC ASPECTS OF BUSINESS MANAGEMENT IN
THE CONDITIONS OF INNOVATIVE ECONOMY;**

1353

Alexandr Mironchik, Ekaterina Radishevskaja; *Educational institution «Mogilev State University of Food Technologies»*

**ЭКОЛОГО-СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ УПРАВЛЕНИЯ
ПРЕДПРИЯТИЕМ В УСЛОВИЯХ ИННОВАЦИОННОЙ ЭКОНОМИКИ;**

Александр Мирончик, Екатерина Радишевская; *Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»*

**4. PROBLEMS AND METHODOLOGICAL BASES OF FORMATION OF THE ECONOMIC
MECHANISM OF ENERGY SAVING TAKING INTO ACCOUNT ENVIRONMENTAL
PROTECTION;**

1358

Ekaterina Radishevskaja; *Educational institution «Mogilev State University of Food Technologies»*

**ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ
ЭКОНОМИЧЕСКОГО МЕХАНИЗМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ С УЧЕТОМ ОХРАНЫ
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ;**

Екатерина Радишевская; *Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»*

**5. MARKET RESEARCH OF CONSUMER PREFERENCES FOR VEGETABLE AND
VEGETABLE&FRUITS NECTARS;**

1362

N.V Samankova, N.A. Shelegova; *Mogilev state university of food technologies*
МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В
ОТНОШЕНИИ ОВОЩНЫХ И ОВОЩЕПЛОДОВЫХ НЕКТАРОВ;
 Н.В. Саманкова, Н.А. Шелегова; *Могилевский государственный университет*
продовольствия

6. THE PRACTICAL APPLICATION AND INTRODUCTION ON STRATIFICATION 1365
TEMPLATE IN BULGARIA (2011 - 2012);

Antonia Nikolova Lazarova; *University of food technology – Plovdiv*
ПРАКТИКО-ПРИЛОЖНО ВНЕДРЯВАНЕ НА СТРАТИФИКАЦИОННА МАТРИЦА В
БЪЛГАРИЯ (2011 - 2012);
 Антония Николова Лазарова; *Университет по хранителни технологии -*
Пловдив

7. INTEGRATED APPROACH FOR MANAGEMENT OF THE PROCESSES “WORKING 1370
ENVIRONMENT-SAFETY AND HEALTH” IN THE FOOD INDUSTRY AND TOURISM;

Donka Taneva; *University of Food Technologies – Plovdiv*
ИНТЕГРИРАН ПОДХОД В УПРАВЛЕНИЕТО НА ПРОЦЕСИТЕ “РАБОТНА СРЕДА –
БЕЗОПАСНОСТ И ЗДРАВЕ” В ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ И ТУРИЗМА;
 Донка Танева; *Университет по хранителни технологии – Пловдив*

8. COMPARATIVE COST ANALYSES OF PEPPER PRODUCTION UNDER CONVENTIONAL 1375
AND INTEGRATED CROP MANAGEMENT METHODS: THE CASE OF STRUMICA

REGION IN REPUBLIC OF MACEDONIA; P. Kletnikoski, E. Sofijanov, D. Jovanov, V.
 Dimovska; *University „Goce Delcev” Stip, Republic of Macedonia*

9. CONCEPT OF THE KNOWLEDGE ECONOMY IN THE MANAGEMENT OF 1380
INFORMATION AND MATERIAL-SUBSTANCES FLOW OF BUSINESS IN THE FOOD
INDUSTRY;

Natalia Nedelcheva; *RU “Angel Kanchev”*
КОНЦЕПЦИЯТА „ИКОНОМИКА НА ЗНАНИЕТО” В УПРАВЛЕНИЕТО НА
ИНФОРМАЦИОННИТЕ И МАТЕРИАЛНО-ВЕЩЕСТВЕНИ ПОТОЦИ НА БИЗНЕСА В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ; Наталия Неделчева ; *РУ „Ангел Кънчев”*

10. CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY AS APPLIED BY THE CAPABILITY 1386
APPROACH;

Sylvia Topleva; *Plovdiv University “Paisii Hilendarski”*
КОРПОРАТИВНАТА СОЦИАЛНА ОТГОВОРНОСТ ПРЕЗ ПРИЗМАТА НА ПОДХОДА
НА СПОСОБНОСТИТЕ;
 Силвия Топлева; *Пловдивски университет «Паисий Хилендарски»*

11. BULGARIA’S INTERNATIONAL COMPETITIVENESS IN 2013; 1392

Tanya Gigova, Toni Mihova; *Technical university – Sofia, branch Plovdiv*
МЕЖДУНАРОДНАТА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТ НА БЪЛГАРИЯ 2013;
 Таня Гигова, Тони Михова; *Технически университет – София, филиал Пловдив*

12. BEST PRACTICE UNDER THE “COMPETITIVENESS” OPERATIONAL PROGRAMME; 1396

Toni Mihova, Tanya Gigova; *Technical university – Sofia, branch Plovdiv*
ДОБРАТА ПРАКТИКА ПО ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА
„КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТ”;

Тони Михова, Таня Гигова; *Технически университет – София, филиал Пловдив*

13. CURRENT FUNCTIONS OF THE MARKETING CHANNELS; **1400**

Boycho Rashev Bochev; *Technical University–Sofia, Branch Plovdiv*

АКТУАЛНИ ФУНКЦИИ НА МАРКЕТИНГОВИТЕ КАНАЛИ;

Бойчо Рашев Бочев; *Технически университет – София, филиал Пловдив*

14. THE STRUCTURE OF MARKETING CHANNELS AS A FACTOR FOR HIGH COMPETITIVENESS OF THE COMPANIES; **1406**

Boycho Bochev; *Technical University–Sofia, Branch Plovdiv*

СТРУКТУРАТА НА МАРКЕТИНГОВИТЕ КАНАЛИ КАТО ФАКТОР ЗА ВИСОКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТ НА КОМПАНИИТЕ;

Бойчо Бочев; *Технически университет – София, филиал Пловдив*

15. APPLICATION OF STRATIFICATION TEMPLATE IN NETWORK MARKETING IN BULGARIA FOR THE PERIOD 2011-2013 YEAR; **1412**

Antonia Lazarova; *University of food technology – Plovdiv*

ПРИЛОЖЕНИЕ НА СТРАТИФИКАЦИОННАТА МАТРИЦА В МРЕЖОВИЯ МАРКЕТИНГ В БЪЛГАРИЯ ЗА ПЕРИОДА; 2011-2013 ГОДИНА;

Антония Лазарова; *Университет по хранителни технологии – Пловдив*

16. РЕГИОНАЛНА СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ И СРАВНИТЕЛНИ ПРЕДИМСТВА В ГОВЕДОВЪДСТВОТО; **1416**

Керанка Недева, Наньо Нанев; *Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив*

REGIONAL SPECIALIZATION AND COMPARATIVE ADVANTAGE IN CATTLE BREEDING

Keranka Nedeva, Nanyo Naney

Физическо възпитание и спорт

1. AN ARCHERY - A UNIQUE SYSTEM OF PHYSICAL EDUCATION; **1423**

A.I.Shapka, V.A.Shapka, N.R.Voron; *Archery Federation of Kyiv region, GHEE "Kyiv University of Management and Entrepreneurship", Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman*

СТРЕЛБА ИЗ ЛУКА - УНИКАЛНАЯ СИСТЕМА ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ;

А.И.Шапка, В.А.Шапка, Н.Р.Ворон; *Федерация стрельбы из лука Киевской области, ГВУЗ "Киевский университет управления и предпринимательства", Киевский Национальный экономический университет имени Вадима Гетьмана*

2. PHYSICAL CULTURE AS THE SUBJECT MATTER IN THE HIGHER EDUCATIONAL INSTITUTION; **1431**

Neganov Alexander Yuryevich; *"Razumovsky Moscow State University of Technology and Management", Branch in Meleuz (Republic of Bashkortostan)*

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАК УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА В ВЫСШЕМ УЧЕБНОМ ЗАВЕДЕНИИ;

Неганов Александр Юрьевич; *Филиал ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» в г.Мелеузе (Республика Башкортостан)*

Лингвистика

- 1. TO THE PROBLEM OF STUDYING LINGUA PARTICIPANTS' COMMUNICATIVE COMPETENCE;** 1435
Yulia Makshantseva, Elena Rybina; "Razumovsky Moscow State University of Technology and Management"; Branch in Meleuz (Republic of Bashkortostan)
К ПРОБЛЕМЕ ИЗУЧЕНИЯ КОММУНИКАТИВНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ СУБЪЕКТОВ ЯЗЫК;
Макшанцева Юлия Викторовна, Рыбина Елена Павловна; *Филиал ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.Разумовского» в г. Мелеузе (Республика Башкортостан)*
- 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ЯЗЫКОВОЙ ЛИЧНОСТИ ПРИ ОБУЧЕНИИ РУССКОМУ И ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКАМ;** 1438
Галимова Галина Владимировна, Шлычкова Светлана Леонидовна; Филиал ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» в г.Мелеузе (Республика Башкортостан)
THEORETICAL BASIS OF FORMING A LINGUISTIC PERSONALITY IN TEACHING RUSSIAN AND FOREIGN LANGUAGES;
Galimova Galina Vladimirovna, Shlychkova Svetlana Leonidovna; "Razumovsky Moscow State University of Technology and Management" Branch in Meleuz (Republic of Bashkortostan)
- 3. SOME SIMILARITIES AND DIFFERENCES BETWEEN ENGLISH AND GERMAN WHICH HELP OR HINDER THE STUDY OF GERMAN BY ENGLISH SPEAKING STUDENTS;** 1441
Ivanka Marinova, Tania Velikova; University of Food Technology – Plovdiv
НЯКОИ ПРИЛИКИ И РАЗЛИКИ МЕЖДУ АНГЛИЙСКИ И НЕМСКИ ЕЗИК, КОИТО УЛЕСНЯВАТ ИЛИ ЗАТРУДНЯВАТ ИЗУЧАВАНЕТО НА НЕМСКИ ОТ АНГЛИЙСКОГОВОРЯЩИ СТУДЕНТИ;
Иванка Маринова, Таня Великова; УХТ – Пловдив
- 4. SELECTION CORPUS CRITERIA OF METAPHORICAL TERMS IN A COMPARATIVE BULGARIAN-ENGLISH STUDY IN ANATOMY;** 1445
Ivaylo Dagnev, Maria Saykova; Medical College, Medical University, Plovdiv
КРИТЕРИИ ЗА СЪСТАВЯНЕ НА КОРПУС ОТ МЕТАФОРИЧНИ ТЕРМИНИ ПРИ СЪПОСТАВИТЕЛНО ИЗСЛЕДВАНЕ В БЪЛГАРСКАТА И АНГЛИЙСКА АНАТОМИЧНА СИСТЕМА;
Ивайло Дагнев, Мария Сайкова; Медицински колеж; Медицински университет, гр. Пловдив
- 5. MEANING AND USAGE OF SOME EXPRESSIONS OF QUANTITY IN ENGLISH;** 1450
K. B. Choroleeva; University of Food Technologies
ЗНАЧЕНИЕ И УПОТРЕБА НА НЯКОИ КОЛИЧЕСТВЕНИ ИЗРАЗИ В АНГЛИЙСКИ ЕЗИК;
К. Б. Чоролеева; Университет по хранителни технологии
- 6. REPRESENTING SYNTACTIC TREE STRUCTURES WITH LaTeX;** 1454
Nikolay Zhelyazkov; University of Food Technologies – Plovdiv

ПРЕДСТАВЯНЕ НА СИНТАКТИЧНИ ДЪРБОВИДНИ СТРУКТУРИ С LaTeX;

Николай Желязков; *Университет по хранителни технологии - Пловдив*

7. KORNELIA CHOROLEEVA „ENGLISH FOR NUTRITION AND CATERING STUDENTS“, UFT – Plovdiv, 2013; 1458

Petya Nestorova; *UFT, Plovdiv*

КОРНЕЛИЯ ЧОРОЛЕЕВА „ENGLISH FOR NUTRITION AND CATERING STUDENTS“, УХТ – ПЛОВДИВ, 2013;

Петя Несторова; *УХТ, Пловдив*

8. NOBLEMAN, ROGUE: SOME EXAMPLES OF CONCEPTUAL METAPHOR IN THE LANGUAGE OF WINE; 1460

Tsveta Luizova-Horeva; *University of Food Technologies, Plovdiv*

9. SOME PECULIARITIES IN THE USE OF ARTICLES IN FOOD TECHNOLOGY TERMINOLOGY IN ENGLISH-BULGARIAN AND BULGARIAN-ENGLISH TRANSLATION OF SPECIALIZED LITERATURE; 1463

Zlatina Zheleva, Desislava Vlahova- Vangelova; *Medical University 'Plovdiv', University Of Food Technologies*

НЯКОИ ОСОБЕНОСТИ НА ЧЛЕНУВАНЕ НА ТЕРМИНОЛОГИЯТА В ХРАНИТЕЛНИТЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ АНГЛО-БЪЛГАРСКИ И БЪЛГАРО-АНГЛИЙСКИ ПРЕВОД НА СПЕЦИАЛИЗИРАНА ЛИТЕРАТУРА;

Златина Петрова Желева, Десислава Влахова-Вангелова; *Медицински Университет 'Пловдив', Университет по хранителни технологии*

10. TERMINOLOGICAL VARIATION AND THE TRANSLATION OF SPECIALIZED TEXTS; 1467

K. B. Choroleeva; *University of Food Technologies*

ТЕРМИНОЛОГИЧНИ ВАРИАНТИ И ПРЕВОДЪТ НА СПЕЦИАЛИЗИРАНИ ТЕКСТОВЕ;

К. Б. Чоролеева; *Университет по хранителни технологии;*

11. СТУДЕНТСКО ТВОРЧЕСТВО ЗА ОБУЧЕНИЕТО ПО МАТЕМАТИКА В НАЧАЛНИТЕ КЛАСОВЕ – ЗАДАЧИ С ИКОНОМИЧЕСКО СЪДЪРЖАНИЕ; 1472

Софка Станчева; *Пловдивски Университет "Паисий Хилендарски"*

STUDENTS WORK FOR TEACHING MATHEMATICS IN ELEMENTARY SCHOOLS – WORD PROBLEMS WITH ECONOMIC CONTENT;

Sofka Stancheva; *Plovdiv University "Paisii Hilendarski"*

12. NEGATIVE EFFECTS OF INTERNET ON CHILD EDUCATION; 1478

V. Kurteshi, K. Kurteshi; *Didactic Ceneter, Gjilan , Kosovo Department of Biology, Faculty of Natyral Science, University of Prishtina ,Kosovo*

13.TEACHER ESTIMATION OF BEHAVIOR OF PUPILS IN SCHOOLS; 1482

V. Kurteshi, K. Kurteshi; *Didactic Ceneter, Gjilan , Kosovo Department of Biology, Faculty of Natyral Science, University of Prishtina ,Kosovo*